



THE WOMAN OF THE HOUSEHOLD

ગુજરાત વિદ્યાપાત્ર ગ્રંથાલય

[ગુજરાતી કૉપીરાશિડ ત્રિભાગ]

અનુક્રમાંક ૫૮-૧૦ વર્ગિક

પુસ્તકનું નામ ગિદ્યાપિદ્ય વાણી

વિષય ૮૩૪

વીવીધ વાંની

અથવા

પકવાન બનાવવાનું પુસ્તક

જેની અંદર

જાત જાતનાં પકવાંનો તથા મીઠાઈ મળી
૨૦૫૦ વાંનીનો સંગ્રહ કીધો છે.



૨૨ ના ૨

મરહુમ બાઈ મેહરબાઈ જમશેદજી નશરવાનજી
વાહાડીયા.



આવૃત્તી ૩ જી.

(ભાગ ૨ જે).



મુદ્રા :

જામે જમશેદ પ્રીંટીંગ વર્ક્સ, બેલાઈ હાઉસ, મંગલાર સ્ટ્રીટ, કોટ,
મધે માણિકજી નવસેજી પ્રીંટરે છાપ્યું છે અને મેનેજર મીં જલ
જાંહગીર મરઝયાને મેસર્સ જે. બી. મરઝયાનની કુંપની
માટે બેલાઈ હાઉસ, મંગલાર સ્ટ્રીટ, કોટ, મુબઈ
મધેથી પ્રગટ કીધું છે.

ગુજરાત વિદ્યાપીઠ ગ્રંથાલય
અમદાવાદ
ગુજરાતી કૉપીરાઈટ-સંગ્રહ
૫૫૧૦ ૬૨૨

આ પુસ્તક સને ૧૮૬૭ ના ૨૫ માં એક્ટ પ્રમાણે રેજીસ્ટર કરાવ્યું
છે અને તેને લગતા સર્વ હકો મેસર્સ જાહાગીર
બેહેરામજી મરઝખાનની કુાં એ
સ્વાધીન રાખ્યા છે.

સાંકળી ઉં.



લાગ ર ને.

૦૦૦

પ	સફે.	પુડીંગ આપરીશ	સફે.
પાટીયો સરકામાં તાજી તથા		... ૬૧૦	
સુકી માછલીનો ... ૬૦૧		” આરાઈટનું ... ૬૧૦	
પાટીયો સુકા જુમલાનો સ-		” ઇટલિયન ... ૬૧૧	
રકામાં ... ૬૦૧		” ઇંડયન ... ૬૧૧	
પાટીયો સુકી માછલી, જુમ-		” ઇડાંનું ... ૬૧૨	
લા, છોલા અથવા લેવ-		” ઇનવેલીડ ... ૬૧૩	
ટાનો ... ૬૦૨		” ઍડીલેડ ... ૬૧૩	
પાટીયો સંડોવેલો, તાજી		” ઍમ્પ્રેસ ... ૬૧૩	
કોલમી, અંખાર, તાજી		” ઍલબની ... ૬૧૪	
લેવટા અથવા લેવટીનો ૬૦૨		” ઍવ્રીડે ... ૬૧૪	
પાટીયો સંડોવેલો તાજી		” અંજીરનું ... ૬૧૫	
માછલીનો ... ૬૦૩		” કમ્બરલેડ ... ૬૧૫	
પાટીયો સાંધનો ... ૬૦૪		” કવીકલાઈમ ... ૬૧૬	
પાટીયો સાંધ્યાંનો ભર્યનો ૬૦૫		” કવીન ... ૬૧૬	
પાપડ ... ૬૦૬		” કવે ... ૬૧૭	
પાપડી ખારી ... ૬૦૭		” કસ્ટ ... ૬૧૭	
” ” પડની ... ૬૦૭		” કસ્ટરનું ભુજેલું ... ૬૧૮	
” મીઠી ... ૬૦૭		” કીમ ... ૬૧૮	
પીચ; ઍપ્રીકોટ તથા ટામા-		” કીસમસ ... ૬૧૮	
ટાં છોલવાની રીત ... ૬૦૮		” કૅપીનેટ કોલ્ડ ... ૬૧૯	
પીચ કૉમ્પલર ... ૬૦૮		” ” રીચ ... ૬૧૯	
પુડીંગ અનેતાસનું ... ૬૦૮		” કેમપ્રીજ ... ૬૨૦	
” ” ર જી ... ૬૦૯		” કેળાંનું ... ૬૨૦	
” અપેનન ... ૬૧૦		” ” ર જી ... ૬૨૧	
		” કેસલ ... ૬૨૧	
		” કોબર્ગ ... ૬૨૧	

	સફ.		સફ.
પુડીંગ કોર્નફ્લોઅર ...	૬૨૨	પુડીંગ ધાંતવરધનું ...	૬૪૦
„ „ ૨ જી. ...	૬૨૩	„ નાળીયેરનું ...	૬૪૧
„ ખજુરનું ...	૬૨૩	„ „ ૨ જી. ...	૬૪૧
„ ખાજાં સીંગર અ-		„ પહિવાનું ...	૬૪૨
થવા સમોસાનું ...	૬૨૪	„ પટેટાના આટાનું ...	૬૪૨
„ ખીમા પટેટાનું ...	૬૨૪	„ „ ૨ જી. ...	૬૪૩
„ ગાજરનું ...	૬૨૫	„ પટેટાનું ...	૬૪૩
„ „ ૨ જી. ...	૬૨૫	„ „ ૨ જી. ...	૬૪૪
„ ગુસખરી ...	૬૨૬	„ „ ૩ જી. ...	૬૪૪
„ ગોળનું ...	૬૨૬	„ પનીરનું ...	૬૪૪
„ ચૅન્સલર ...	૬૨૬	„ પપાઉનું ...	૬૪૫
„ ચૅસ્નટ ...	૬૨૭	„ પાઉનું ...	૬૪૫
„ ચોકોલેટ ...	૬૨૭	„ „ ૨ જી. ...	૬૪૫
„ ચોખાના આટાનું. ...	૬૨૮	„ „ ૩ જી. ...	૬૪૬
„ „ ૨ જી. ...	૬૨૮	„ „ સ્લાઇસડ ...	૬૪૬
„ ચોખાનું ...	૬૨૯	„ „ સેહેલું ...	૬૪૭
„ જલેબીનું ...	૬૩૦	„ ખન ...	૬૪૮
„ જીખીલી ...	૬૩૦	„ બર્ડસ નૅસ્ટ ...	૬૪૮
„ જૅલી ...	૬૩૦	„ „ પુડીંગ પાઉદરનું. ...	૬૪૮
„ તથા પાષ ખનાવ-		„ બાદશાહ ...	૬૪૯
વાની રીત ...	૬૩૦	„ બાર્લીના આટાનું. ...	૬૪૯
„ ટ્રાઇફલ ...	૬૩૫	„ બાર્લીનું ...	૬૫૦
„ તાપીચોકાનું ...	૬૩૬	„ બાહાદુર ...	૬૫૦
„ „ ૨ જી. ...	૬૩૭	„ બેકવૅલ ...	૬૫૧
„ તીપ્સી ...	૬૩૭	„ બૅન્જર્સ કુડનું ...	૬૫૧
„ „ ૨ જી. ...	૬૩૮	„ બુરાં કોહોળાનું ...	૬૫૨
„ „ ૩ જી. ...	૬૩૯	„ મકકનનું ...	૬૫૨
„ „ ૪ થું ...	૬૪૦	„ મરધીનું ...	૬૫૩
„ દેન્ડી ...	૬૪૦	„ માટે એસીડ આઇસ ...	૬૫૩

સફે.		સફે.	
પુડીંગ માર્મલેડ ...	૬૫૪	પુડીંગ સાયુચોખ્ખાનું ...	૬૬૬
„ „ ૨ જી. ...	૬૫૪	„ „ ૨ જી. ...	૬૬૭
„ „ ૩ જી. ...	૬૫૪	„ „ ૩ જી. ...	૬૬૭
„ માલુંગાનું ...	૬૫૫	„ „ ૪ થું ...	૬૬૮
„ મીઠું ...	૬૫૫	„ સીસીલ્યન ...	૬૬૯
„ મેકેરોની ...	૬૫૫	„ સુકાં અંજીરનું ...	૬૬૯
„ મેદીરા ...	૬૫૬	„ સુતરફેંણીનું ...	૬૭૦
„ મેનચેસ્ટર ...	૬૫૬	„ સેવનું ...	૬૭૦
„ મોટાંમાયનું ...	૬૫૭	„ સોમવારનું ...	૬૭૧
„ રતાજી કંદનું ...	૬૫૭	„ સૌલીડ ...	૬૭૧
„ રવાનું ...	૬૫૮	„ હાઈડ ઍન્ડ સીક ...	૬૭૨
„ રાજબરી ...	૬૫૮	„ હંપશીયર ...	૬૭૩
„ રીચમંડ ...	૬૫૮	„ હોલો ...	૬૭૩
„ રેડ રાઇસ ...	૬૫૯	પુરણ પોળી (પરભુ લોકની	
„ રોટલીનું ...	૬૫૯	સરસ પોળી) ...	૬૭૪
„ રોલીપોલી ...	૬૬૦	પુરણીયાં ...	૬૭૫
„ „ ૨ જી. ...	૬૬૦	પુરી ઇસ્ક્રુ, કરચલાં, કાલુ,	
„ લેમીંગ્ટન ...	૬૬૧	ફ્રોળમી અથવા ખીખા	
„ વરમીસલી ...	૬૬૧	ભરેલી ...	૬૭૬
„ „ ૨ જી. ...	૬૬૨	„ કેળાંની ...	૬૭૭
„ વીકટોરીયા ...	૬૬૨	„ ખારી સાદી ...	૬૭૭
„ સ્નોદન ...	૬૬૩	„ „ પડની (હોંડુ લોક-	
„ „ ૨ જી. ...	૬૬૩	નાં દહીયાં) ...	૬૭૮
„ સપરચનનું ...	૬૬૪	„ ખારી મસાલાની પડની	૬૭૯
„ „ ૨ જી. ...	૬૬૪	„ „ માનની ...	૬૮૦
„ સપરચન તથા કરંટનું	૬૬૪	„ ખીખા અથવા ઇડાંની	
„ સપરચન તથા તાપી-		અકુરી ભરેલી ...	૬૮૦
ચોકાનું ...	૬૬૫	„ અણાના આટાની ...	૬૮૧
„ સપરચન તથા પટેટાનું	૬૬૫	„ ચોખ્ખાના આટાની ...	૬૮૨
„ સ્પેનીશ ...	૬૬૬	„ દહી અથવા મઠ્ઠાની ...	૬૮૨

	સફે.		સફે.
પુરી પટેટાની ...	૬૮૨	પેન-કેક ગોલાખી ...	૬૯૪
„ મ સા લા ની ધઉના		„ ચોખાના આઠાનાં	૬૯૪
અથવા ચોખાના		„ નાળીયેરનાં અમ-	
આઠાની ...	૬૮૩	ભુનાં ...	૬૯૫
પેટીસ ઇસ્કુ, કાલુ, કોળમી		„ પટેટાનાં ...	૬૯૫
અથવા ખીમાનાં પફ-		„ ઓલ્સ ...	૬૯૬
પેસ્ટના કસ્ટનાં તળેલાં.	૬૮૩	પેપરમીન્ટ ટ્રોપ્સ ...	૬૯૬
પેટીસ ઇસ્કુનાં પફ-પેસ્ટના		પેસ્ટ્રીમાં કોર્નફ્લોઅર કેમ	
કસ્ટનાં ...	૬૮૪	વાપરવો ...	૬૯૭
„ કરચલાંનાં કોટલાંમાં		પોપટજી અમીરના ...	૬૯૭
ભરેલાં ...	૬૮૪	„ દહીના ...	૬૯૮
„ કરચલાંનાં પફ-પેસ્ટ-		પોપટજીના પોળા ...	૬૯૮
ના કસ્ટનાં ...	૬૮૪	પોપટજી નાળીયેરનાં દુધના.	૬૯૯
„ કાલુનાં પફ-પેસ્ટનાં		„ દુધ વગરના ...	૭૦૦
કસ્ટનાં ...	૬૮૪	„ પેસ્ટ્રી ફ્લોઅરના.	૭૦૦
„ કોળમીના પફ-પેસ્ટ-		„ ફરમાસુ ...	૭૦૧
ના કસ્ટનાં ...	૬૮૫	„ સાધારણ ...	૭૦૨
„ ખીમાના પફ-પેસ્ટ-		„ સોદાના ...	૭૦૨
ના કસ્ટનાં ...	૬૮૫	પોરીજ ...	૭૦૨
„ ખીમા પટેટાનાં ...	૬૮૭	પોળી દાળની ખાચી ...	૭૦૩
„ ભિન્નાં પફ-પેસ્ટના		„ „ તથા માવાની	
કસ્ટનાં ...	૬૮૮	માનની ફરમાસુ ...	૭૦૩
„ મરધીનાં પફ-પેસ્ટના		પોળી દાળની માનની	
કસ્ટનાં ...	૬૮૮	સાધારણ ...	૭૦૮
„ માછલી અથવા		પોળો ક્રીટસની મળવણીનો.	૭૦૮
કોળમીનાં પટેટાનાં.	૬૮૯	પેંડા ...	૭૦૯
પેન-કેક ...	૬૮૯	„ મથુરાના ...	૭૧૦
„ અથવા ધઉલા ..	૬૯૦	„ સુકા ...	૭૧૦
„ ઇંગ્લીશ ...	૬૯૧	પાંઉ ...	૭૧૧
„ ક્રીમ ...	૬૯૧	પાંઉનું ક્રમ્પ્સ ઓઇલ પાંઉનું	
„ ખીમાનાં ...	૬૯૨	ક્રીમ ...	૭૧૩

	સફે.		સફે.
ફીટસે આરાશ્ટનાં	... ૭૧૩	ફાકી ઝાડો બંધ કરવાની.	૭૨૯
,, ઈંડયન	... ૭૧૩	,, મરડાની ઇંદરજવની.	૭૨૯
,, ,, સરસ	... ૭૧૪	ફાલુડો	... ૭૨૯
,, કસ્ટર	... ૭૧૫	,, દુધમાં	... ૭૩૧
,, ફીમ	... ૭૧૫	શીરની	... ૭૩૨
,, ખીમા ઘડાંના	... ૭૧૬	કલકાં	... ૭૩૨
,, ગોસ્તનાં	... ૭૧૭		
,, ચોખાના આઠાનાં.	૭૧૭	બટક કોર્ન ફલો અરનાં	
,, પીચ	... ૭૧૯	બનાવેલાં	... ૭૩૩
,, પાંઉનાં	... ૭૨૦	,, કાંદા પટેટામાં	... ૭૩૪
,, ,, રળ	... ૭૨૦	,, પટેટાનાં બનાવેલાં...	૭૩૫
,, ફ્રેચ	... ૭૨૧	બતાસા	... ૭૩૬
,, બદામનાં	... ૭૨૧	,, મીઠાપ્રના આગાના.	૭૩૬
,, રવાનાં	... ૭૨૨	બદામનો દમીડો	... ૭૩૭
,, સપરચનનાં	... ૭૨૨	,, પોળો	... ૭૩૮
,, સેહેલાં	... ૭૨૩	બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી	
કુટ ફીમ	... ૭૨૩	છોલવાની રીત	... ૭૩૯
,, તથા તરકારી પ્રીજર્વ		બદામપાક	... ૭૩૯
કેમ કરવું	... ૭૨૩	,, રળે	... ૭૪૧
,, પુડીંગ	... ૭૨૪	,, ૩ળે	... ૭૪૧
,, સેલેડ	... ૭૨૫	બદામ પાપડી	... ૭૪૨
કુમેટી	... ૭૨૫	બધી જાતનાં અચાર તથા	
ફ્રેચ રોલ	... ૭૨૬	ચટણી ભરીને તેને સોળું	
,, ,, મર ઘડાં	... ૭૨૬	રાખવાની રીત	... ૭૪૩
ફલુમરી ઘઉંની	... ૭૨૭	બધી તરકારીની ઉપર આ-	
,, ચીનાઈ સફેદ ધાસની.	૭૨૭	ખી દાળનાં ઘડાં કેમ	
,, ચોખાના આઠાની.	૭૨૭	બનાવવાં	... ૭૪૩
,, ,, ,, રળ	૭૨૮	બન	... ૭૪૪
,, ફ્રેચ	... ૭૨૮	,, સાદાં	... ૭૪૪
		અફાત	... ૭૪૫
		,, બાફેલો	... ૭૪૬
		,, સરસ	... ૭૪૭

	સફે.		સફે.
બરશી ...	૭૪૮	ખલાંમાંશ સાધારણ ...	૭૬૪
„ કેસર્યા ...	૭૪૯	„ સંજાની છાલમાં	
„ પસ્તાની ...	૭૫૦	ભરેલું ...	૭૬૫
„ બદામી ...	૭૫૦	„ સીંગોડાંનું ...	૭૬૬
„ બેરંગની ...	૭૫૦	બહલી ...	૭૬૭
„ મગની દાળની ...	૭૫૧	બહલીના કટલેસ ...	૭૬૭
„ રોજ તથા વેનીલાની.	૭૫૧	બાટલીમાં ભરી રાખેલા	
બ્રાઉન કસ્ટર ...	૭૫૨	ગ્રીનપીસ ...	૭૬૮
„ બહલી ...	૭૫૪	બાટલીમાં ભરી રાખેલી	
બ્રેડીમાં પ્રીન્ડર્ડ કીધેલાં		કરંટ દરાખ ...	૭૬૯
પીચ અથવા એપ્રીકોટ.	૭૫૪	બાશીને તળેલા પટેટા ...	૭૬૯
બ્લેક કરંટ વાઈન ...	૭૫૫	બાફેલા કાંદા ...	૭૭૦
ખલાંમાંશ ...	૭૫૫	„ ગ્રીનપીસ ...	૭૭૦
„ અમેરીકન .	૭૫૬	„ નોલકોલ ...	૭૭૧
„ આરાઈટનું ..	૭૫૬	„ ડબલખીન ...	૭૭૧
„ „ રજુ ...	૭૫૭	„ પટેટા ...	૭૭૧
„ છડાંનાં કોટલાંમાં.	૭૫૭	„ ખીટરટ ...	૭૭૧
„ કોકો ...	૭૫૮	„ ભીંડા ...	૭૭૨
„ કોર્નફ્લોઅર ...	૭૫૯	„ સલગમ ...	૭૭૨
„ કોર્નફ્લોઅર નું		બાફેલી કેમેજ ...	૭૭૨
મીલકમેડકનડેન્સડ		„ કોળમી ...	૭૭૩
મીલકનું ...	૭૬૦	„ કોલીફલાવર ...	૭૭૩
„ ચીનાઈ સફેદ		„ ચોળીની સીંગ ...	૭૭૩
ધાસનું ...	૭૬૦	„ ફ્રેંચખીન ...	૭૭૩
„ ચોખાના આટાનું.	૭૬૧	„ મરધી ...	૭૭૪
„ તાપીયોકાનું ...	૭૬૧	„ સફેદી ...	૭૭૪
„ ડચ ...	૭૬૨	બાફેલું ઉંખરીયું ...	૭૭૫
„ બે જાતનું ...	૭૬૨	„ ગોસ્ત ...	૭૭૬
„ બેથી વધુ રંગનું		બાફેલો રતાણું કંદ ...	૭૭૭
બનાવવાની રીત.	૭૬૪	„ શકરકંદ ...	૭૭૭
„ સાગુચોખાઈ ...	૭૬૪	બાફેલાં ગાજર ...	૭૭૭

	સફે.		સફે.
બાર્લી વોટર ...	૭૭૭	બીસ્કીટ પટેરાની ...	૭૮૮
„ „ બાર્લીના આટાનું	૭૭૮	„ પસ્તાની ..	૭૮૯
બાર્લીશુગર, ડ્રોપ્સ તથા		„ શીંગર ...	૭૮૯
મીઠાઈની બદામ ..	૭૭૮	„ કુટ ...	૭૮૯
બાલસાંઉ ...	૭૭૮	„ બટર ...	૭૯૦
„ રજુ ...	૭૭૯	„ „ નવસારીની	૭૯૦
„ ૩ જી ...	૭૮૦	„ બદામની ...	૭૯૨
બાસુદી ...	૭૮૦	„ બેન્જર્સ કુડની...	૭૯૩
બીસ્કીટ આઈસીંગ ...	૭૮૦	„ બાર્લીના આટાની	૭૯૩
„ આરાઈટની ...	૭૮૧	„ મીલ્ક ...	૭૯૩
„ આટમીલ ...	૭૮૧	„ યોર્કશીયર ...	૭૯૩
„ કરાકરી ...	૭૮૨	„ રૉક ...	૭૯૪
„ કાર્નરીક્સ સોલ્યુબલ		„ વેનીલા ...	૭૯૪
કુડની ...	૭૮૨	„ વેનીશ્યન ...	૭૯૪
„ ક્રીમ ...	૭૮૨	„ વોટર ...	૭૯૫
„ ખારી ...	૭૮૩	„ સ્વાદીષ્ટ રંગીન...	૭૯૫
„ „ દહીની ...	૭૮૩	„ સ્વીસબરી પુણાની	૭૯૬
„ ચીઝ ...	૭૮૪	„ સર્વોચ્ચ ...	૭૯૬
„ „ રજુ ...	૭૮૪	બુકા ખારા કાળા તથા સફેદ	૭૯૭
„ ચોકોલેટ ...	૭૮૪	બુકા મસાલાના કાળા તથા	
„ „ રજુ ..	૭૮૫	સફેદ ...	૭૯૭
„ ચોખાના આટાની	૭૮૫	બુન્ડી ખારી તથા મસાલાની	૭૯૭
„ જીસ ...	૭૮૫	બુન્ડી મીઠી, સાદી તથા કેસર્યા	૭૯૮
„ તજની ...	૭૮૬	બુમલા ખારા તાજ ...	૭૯૮
„ ડાયમંડ ...	૭૮૬	„ તળેલા તાજ ...	૭૯૯
„ ડ્રોપ્સ ...	૭૮૭	„ „ „ મસાલાના	૮૦૦
„ દોવર ...	૭૮૭	„ „ સુકા ...	૮૦૧
„ નાળીયેરની ...	૭૮૭	„ „ „ મસાલાના	૮૦૨
„ „ રજુ ...	૭૮૮	„ બુંબેલા સુકા ...	૮૦૨
„ નેપ્થસ ...	૭૮૮	„ શીરો પાયલા ...	૮૦૩

		સફે.			સફે.
જુરીયાંની કાકડી, તુરીયાં, દોધી અથવા વેંગણાંની	૮૦૩		ભજ્યાં ચણાના આટાનાં		
			સાદાં તથા તરકારીનાં	૮૨૦	
જુરીયાંની પચરસી તરકારીની	૮૦૪		,, ચણાની દાળનાં...	૮૨૧	
જુરીયાંની પાપડીની ...	૮૦૪		,, પટેટાનાં ...	૮૨૨	
જુરીયાંની વેંગણાં તથા દહીંની	૮૦૫		,, બધી જાતની દાળનાં	૮૨૨	
બેકોંગ પાઉદર ...	૮૦૫		,, ભિજાનાં ...	૮૨૩	
બેસન ...	૮૦૬		,, મુઠીયાંનાં ...	૮૨૩	
,, ૨ જી. ...	૮૦૭		ભરત વેંગણાંનું ...	૮૨૪	
,, ૩ જી. ...	૮૦૮		ભરતી અકુરી ...	૮૨૫	
બોઈલ્ડ કસ્ટર્ડ ...	૮૦૯		ભાખરા ...	૮૨૬	
બોઈલ્ડ પાપડી ...	૮૦૯		,, ૨ જી. ...	૮૨૭	
બોઈલ્ડ ફુદ ...	૮૧૦		ભાજી ...	૮૨૮	
,, સુપ ...	૮૧૧		ભાજીમાં બોટી ...	૮૨૯	
બોટી ખારી ...	૮૧૨		ભીંગનો પરદો ...	૮૨૯	
,, ચણીયાં ...	૮૧૨		ભીંડા-કોલમી નાળીયેરનાં		
,, તળેલી ...	૮૧૨		કુધમાં પકાવેલું ...	૮૩૦	
,, મસાલાની ...	૮૧૨		ભીંડા ખારા તથા મસાલાના	૮૩૧	
બાલ ચોખાના ...	૮૧૩		ભીંડા મસાલાના તથા સાદા		
,, ,, ૨ જી. ...	૮૧૩		છડું કીમ લગાડીને		
,, પટેટાના ...	૮૧૪		આખા તળેલા ...	૮૩૨	
,, પનીરના ...	૮૧૪		ભુંજેલી ફલજી ...	૮૩૩	
,, બદામના ...	૮૧૪		,, કોલમી ...	૮૩૩	
બોલમાં બાફેલો ખીંચા... ૮૧૫			,, બદામ તથા પસ્તાં	૮૩૩	
ભ			ભુંજેલો ચકરકંદ ...	૮૩૪	
			ભુંજેલાં ઘડાં પાંઉ ...	૮૩૪	
ભજ્યાં ઘડાંનાં ...	૮૧૬		,, મસાલાનાં વેંગણાં	૮૩૫	
,, કસ્ટરનાં ...	૮૧૭		ભિજાં ખારાં તથા મસાલાનાં	૮૩૬	
,, ફુદા અથવા કોલમીના	૮૧૭		,, ભાજીમાં ...	૮૩૬	
,, ખીંચાનાં ...	૮૧૭		,, ભુંજેલાં ...	૮૩૭	
,, ચણાના આટાનાં,			મ		
પાતરાંનાં તથા તરકારીનાં મસાલાનાં ...	૮૧૭				
			મકરૂન ચોકોલેટનાં ...	૮૩૭	
			,, ,, ૨ જી. ...	૮૩૭	

	સફે.		સફે.
મકરન નાળીયેરનાં ...	૮૩૮	મસાલો માછલી તળવાનો	
„ પસ્તાનાં ...	૮૩૮	„ ગામઠી ...	૮૫૮
„ પાઉન્ડેડ ...	૮૩૯	„ માછલી તળવાનો	
„ બદામનાં ...	૮૩૯	„ વેલાતી ...	૮૫૯
„ „ રજાં ...	૮૪૦	માખણ ...	૮૫૯
„ સ્લાઇસડ ...	૮૪૦	માખણનું ઘી બનાવવાની	
મકાઈ સાથે ગ્રીનપીસ ...	૮૪૧	રીત ...	૮૬૦
મગની દાળની કચોરી ...	૮૪૧	માખુદી ...	૮૬૧
મદીરા સૈડવીચીસ ...	૮૪૨	માછલી, અંખાર, કોલમી,	
મરીન્સ ..	૮૪૨	તાજા પુમલા અથવા	
મરઘી તથા બટક સમાર-		તાજા લેવટા ખારા ...	૮૬૧
વાની રીત ...	૮૪૩	માછલી ખારી તાજી ...	૮૬૪
મરઘી દુધમાં પકાવેલી ...	૮૪૫	„ ગોસ્ત અથવા મરઘી	
મરઘીના ક્રીમ ચૌપ ...	૮૪૬	ઉની કીધેલી ...	૮૬૫
મગ્યાંનું પાણી ...	૮૪૭	„ તળેલી તાજી સાદી	૮૬૫
મલખરી વૉટર ...	૮૪૭	„ „ „ મસાલાની	૮૬૭
મલાઈ ...	૮૪૭	„ „ „ „ રજી	૮૬૮
મલીદો ધણી સરસ ...	૮૪૮	„ „ „ સુકી સાદી...	૮૬૯
„ દુધમાં રાંધેલા ...	૮૪૯	„ „ „ મસાલાની	૮૬૯
„ પાઉનો ...	૮૪૯	„ નાળીયેરનાં દુધમાં	
„ મુઠીયાંનો ફરમાસુ	૮૫૦	રાંધેલી ...	૮૬૯
„ સ્પંજ કેકનો ...	૮૫૧	માછલીનો, ગોસ્તનો અથ-	
„ સાધારણ ...	૮૫૧	વા મરઘીનો રસ...	૮૭૦
„ સોજો ...	૮૫૨	„ સુપ ...	૮૭૧
મસાલો ગરમ ...	૮૫૩	માછલી બાફેલી પાંચ રીતથી	૮૭૧
„ ચાવલ તથા ખીચ-		„ બોલમાં બાફેલી અ-	
ડીનો ...	૮૫૩	થવા ભુંજેલી...	૮૭૪
„ ધાણાજીરાનો ...	૮૫૩	„ ભુંજેલી ...	૮૭૪
„ „ સરસ ...	૮૫૪	„ સમારવા તથા	
„ „ „ રજો	૮૫૫	ધોવાની રીત ...	૮૭૫

	સફે.		સફે.
માન બનાવવાની રીત ...	૮૭૬	મીલક પંચ ...	૮૯૮
માયબહાલાં ...	૮૭૯	„ „ ૨ જી ...	૮૯૮
„ ૨ જાં ...	૮૮૦	„ „ આધસમાં જમાવેલું ...	૮૯૯
માર્મસેડ અનેનાસની ...	૮૮૦	મીલકમેડ કનડેનસ મીલક	
„ ધડાની ...	૮૮૧	કસ્ટર્ડ મોલ્ડ ...	૮૯૯
„ ઔરેંજ ...	૮૮૧	મીલકમેડ કનડેનસ મીલક	
„ કેરીની ...	૮૮૨	જામ સેન્ડવીચ ...	૮૯૯
„ ગાજરની ...	૮૮૩	મીલકમેડ કનડેનસ મીલક	
„ પપેનાસ સંત્રાની ...	૮૮૩	જૅલી ...	૯૦૦
„ સ્ત્રાબરી ...	૮૮૪	મીલકમેડ કનડેનસ મીલક	
„ સપરચનની ...	૮૮૪	ચીજકેક ...	૯૦૦
માલપુરા ...	૮૮૪	મીલકમેડ કનડેનસ મીલક	
„ ૨ જા ...	૮૮૬	ચેરી ક્રીમ આધસ ...	૯૦૧
„ ૩ જા ...	૮૮૬	મીલકમેડ કનડેનસ મીલક	
„ દુધમાં બનાવેલા ...	૮૮૮	ચોકોલેટ ક્રીમ આધસ ...	૯૦૧
માવો ...	૮૮૮	મીલકમેડ કનડેનસ મીલક	
મીઠાઈ આરમીન્યન ...	૮૮૯	તીપ્સી કેક ...	૯૦૨
„ કોમ્બ ...	૮૯૦	મીલકમેડ કનડેનસ મીલક	
„ ગામઠી બનાવવાની રીત ...	૮૯૦	તૌશી ...	૯૦૨
„ પસ્તાની ...	૮૯૨	મીલકમેડ કનડેનસ મીલકનું	
„ ફ્રેચ ...	૮૯૨	ક્રીમ આધસ માટેનું	
„ બદામની ...	૮૯૩	કસ્ટર્ડ ...	૯૦૨
„ „ ૨ જી (માસા પાવ) ...	૮૯૩	મીલકમેડ કનડેનસ મીલક	
મીઠું તેલ કકડાવવાની રીત ...	૮૯૪	પેનકેક ...	૯૦૩
„ કુધીયા દોધી ...	૮૯૫	મુડી ખારી ...	૯૦૩
મીઠો ઔમલેટ ...	૮૯૬	„ દહી અથવા મલાઈમાં ...	૯૦૪
મીઠાં કંટોલાં ...	૮૯૬	„ મસાલાની ...	૯૦૪
મીન્સમીટ ...	૮૯૭	મુરખ્યાના કટકાનાં અચાર ...	૯૦૫
		મુરખ્યાની સળીની ચટણી ...	૯૦૬

સફે.	સફે.
મુરખ્યો અનેનાસનો ... ૯૦૬	મુરખ્યો બદામનો ... ૯૩૧
„ આકુનો ... ૯૦૭	„ બનાવવાની રીત ૯૩૨
„ આંમરાનો ... ૯૦૮	„ બેંગલોરનાં વેંગ-
„ ઉનાફનો ... ૯૦૯	ણાંનો ... ૯૩૪
„ અંજીરનો ... ૯૦૯	„ બેલકુટનો ... ૯૩૫
„ આરેન્જનો ... ૯૦૯	„ માલુંગાનો ... ૯૩૬
„ કાચી કેરીનો ખ-	„ સંત્રા તથા માસં-
મથુલો ... ૯૧૨	ખીની છાલનો... ૯૩૭
„ કાચી કેરીનો ચીર	„ સંત્રાનો ... ૯૩૮
અથવા ફાડ્યાનો ૯૧૩	„ સપરચનનો ... ૯૪૦
„ કાચી કેરીનો સળીનો ૯૧૬	„ હાકુસ અથવા પા-
„ કેસર્યા ... ૯૧૮	યરીની કાચી કેરી-
„ કોહાળાનો કટકાનો	નો ફાડ્યાનો ... ૯૪૨
તથા ખમથુલો... ૯૧૮	મુલકદાની ... ૯૪૩
„ ગાજરનો ખમથુલો. ૯૨૨	„ રજી ... ૯૪૩
„ ચીલડાનો કટકાનો ૯૨૨	મુસલમાન લોકતું પકવાંન
„ તરબુચની છાલનો	ખીચડો ... ૯૪૪
કટકાનો ... ૯૨૨	મેથી ... ૯૪૬
„ દીલ્હીનો બનાવ-	મેસુર ... ૯૪૭
વાની રીત ... ૯૨૩	„ રજી ... ૯૪૮
„ દોધીનો કટકાનો	„ ઘડાંનો ... ૯૪૮
તથા ખમથુલો... ૯૨૬	„ બદામનો ... ૯૪૯
„ નાસપતીનો ... ૯૨૬	„ માવાનો ... ૯૫૦
„ પટેળાનો ... ૯૨૮	„ „ રજી ... ૯૫૦
„ પપાંડનો ... ૯૨૮	મોટા વરાતું ગોસ્ત તથા મ-
„ પપેનાસની છાલનો	રધી પકાવવાની સેહલી
સુકો ... ૯૨૯	રીત ... ૯૫૧
„ પાકી કેરીનો ફાડ-	મોવડાંનો દારૂ સોજો કર-
યાંનો ... ૯૨૯	વાની રીત ... ૯૫૨
„ પીચનો ... ૯૩૦	મોહનથાળ ... ૯૫૨

	સફે.		સફે.
૨		રીઝુંડ વેફર ...	૯૬૬
૨વૈયાં વેંગણાનાં ...	૯૫૩	ફળી અંદર રનો ...	૯૬૭
,, ,, ૨ જાં ...	૯૫૩	રેતેફ્યા ઓરેંજ ...	૯૬૭
૨વેા ...	૯૫૪	રોજ ટ્રોપ્સ ...	૯૬૭
,, ૨ જો ...	૯૫૫	,, ઝૂંડી ...	૯૬૮
,, ૩ જો ...	૯૫૬	રોટલી ઘઉંની તળેલી ...	૯૬૮
,, ૪ થો ...	૯૫૬	,, ,, તાડીમાં ...	૯૬૮
,, ૫ મો ...	૯૫૭	,, ,, નવ રીતથી ...	૯૬૮
,, પાંડિનો ...	૯૫૮	અનાવવી ...	૯૬૮
,, ભુંજીને છુંદલા ચોખ્ખાનો ...	૯૫૮	,, ઘઉંની પેચદાર હેદ- ...	૯૭૪
,, સસ્તો ...	૯૫૮	રાખાદની ...	૯૭૪
,, સુકાં પાંડિનાં ક્રીમ એ- ...	૯૫૯	,, ચોખ્ખાની ...	૯૭૬
ટલે કમ્પસનો ...	૯૫૯	,, ,, દુધમાં અ- ...	૯૭૯
૨૨૩ ...	૯૫૯	નાવેલી ...	૯૭૯
૨૨૪ ગોસ્ત અથવા મરધીનો ...	૯૬૦	,, જુવાર, બાજરી ...	૯૮૦
ખારો ...	૯૬૦	અથવા મકાઈની ...	૯૮૦
૨૨૫ ગોસ્ત અથવા મરધીનો ...	૯૬૦	,, પતરાવલમાં ભુંજેલી ...	૯૮૧
મસાલાનો સંડોવેલો ...	૯૬૦	,, મરી મીઠાંની ખારી ...	૯૮૧
રાઈ અઢાવેલી ...	૯૬૧	તથા ખાંડની મીઠી ...	૯૮૧
રાઈતું ...	૯૬૧	,, માનની ...	૯૮૨
રાજખરી ક્રીમ આધસ ...	૯૬૨	રોલ ઇટેલ્યન ...	૯૮૨
,, ટ્રોપ્સ ...	૯૬૨	,, ખારાં તથા મીઠાં ત- ...	૯૮૩
,, ઝૂંડી ...	૯૬૩	ળેલાં ...	૯૮૩
,, વીનીગર ...	૯૬૩	,, જામ અથવા ખીમો ...	૯૮૪
,, સ્પંજ ...	૯૬૩	ભરેલાં ...	૯૮૪
રાતાં કોહોળાંની જામ ...	૯૬૪	રોલ્ડ ગોસ્ત ...	૯૮૫
રાખરી ...	૯૬૪	રોસ્ત આપ્પુ' કીડ ...	૯૮૬
,, ૨ જી ...	૯૬૫	,, ,, હલવાંત દહી- ...	૯૮૬
,, ૩ જી ...	૯૬૫	માં પકાવેલું ...	૯૮૬
,, ૪ થી ...	૯૬૬		

સફે.	સફે.
રોસ્ત ગોસ્ત, મરઘી, બટક,	લાડવા નાળીયેરના આકારના ૧૦૦૭
આખું કીડ અથવા રો-	લાડવા નાળીયેરના આકારના
૯૩ ગોસ્ત લાલ પકાવવા-	રના સેહેલા ... ૧૦૦૯
ની સેહેલી રીત ... ૯૮૮	લાડવા મમરાના ... ૧૦૧૦
રોસ્ત, ગોસ્ત, મરઘી, કીડ-	લાડવા સેવના ... ૧૦૧૦
નો કટકો અથવા બટક ૯૮૮	લાહી બનાવવાની રીત... ૧૦૧૦
રોસ્ત તરકી અથવા હાંસ ૯૮૧	લીંબુની ચટણી ... ૧૦૧૧
„ હાંફ ફાંકલ ... ૯૮૨	„ „ ૨ જી ... ૧૦૧૨
રંગ આધસક્રીમનો ... ૯૮૩	„ „ ૩ જી ... ૧૦૧૩
„ બાળેલી ખાંડનો ... ૯૮૪	લીલ્યન્સ દીલાઈટ ... ૧૦૧૩
„ ખીટકનો ... ૯૮૫	સેત્રી (શીરંગીની મીઠાઈ) .. ૧૦૧૪
લ	લેડીજ કેબેજ ... ૧૦૧૫
લસણ કેમ છોલવું ... ૯૮૫	„ પુડીંગ ... ૧૦૧૫
લાઈમ વોટર ... ૯૮૬	લેમન ક્રીમ આધસ ... ૧૦૧૬
લાડવા અમથા ખમણના ૯૮૬	„ કેક ... ૧૦૧૬
લાડવા ખમણના કોર્નફ્લો-	„ ચીજકેક ... ૧૦૧૭
અરની ખીચીના ફરમાસુ ૯૮૬	„ „ ૨ જી ... ૧૦૧૮
લાડવા ખમણના ખીચીના	„ „ ૩ જી ... ૧૦૧૮
પડારોડા બનાવેલા... ૯૮૮	„ ટાઈ ... ૧૦૧૮
લાડવા ખમણના ખીચીના	„ દમપ્લીંગસ ... ૧૦૧૯
ફરમાસુ ... ૧૦૦૦	„ ટ્રોપ્સ ... ૧૦૧૯
લાડવા ખમણના ખીચીના	„ પાઈસ ... ૧૦૧૯
સરસ ... ૧૦૦૧	„ પુડીંગ ... ૧૦૨૦
લાડવા ખમણના સાધારણ	„ બ્રેડી ... ૧૦૨૦
ખીચીના સાદા ... ૧૦૦૨	„ રાઈસ ... ૧૦૨૦
લાડવા ખમણના સેહેલી	„ „ પુડીંગ ... ૧૦૨૧
સોજી ખીચીના ... ૧૦૦૪	„ વાઈન ... ૧૦૨૧
લાડવા ધઉના આરાના	„ વોટર આધસ ... ૧૦૨૧
(હીંકુ ભોજના દહીયા) ૧૦૦૫	„ સ્પંજ ... ૧૦૨૧
લાડવા તલના ... ૧૦૦૬	લેમનેટ ... ૧૦૨૨

	સફ.		સફ.
લેમનેડ ...	૧૦૨૨	વીહીપ્સ ...	૧૦૩૬
„ કુધનો ...	૧૦૨૩	વેંગણાનાં વેફર ...	૧૦૩૭
„ પાઉદર ...	૧૦૨૩	વેજીટેબલ સુપ ...	૧૦૩૭
લેવડી તથા ચણા પાપડી ...	૧૦૨૩	„ „ ૨ જો ...	૧૦૩૭
લોઢીપર તળેલી કલેજી ...		„ „ તાડીમાં ...	૧૦૩૮
અથવા અંખાર ...	૧૦૨૪	વેનીલા ક્રીમ આઇસ ...	૧૦૩૮
લૉડ મેયર્સ ટ્રાઇફલ ...	૧૦૨૫	વેફર ખીસ્કીટ ...	૧૦૩૮
વ		વેલાલી ચીજનું પુડીંગ... ૧૦૩૯	
વધારેલા ગ્રીનપીજ ...	૧૦૨૫	„ ચીજનાં ક્રીટ્સ ...	૧૦૩૯
„ આવલ તથા ખીચડી ...		„ ટોમેટો કરી ...	૧૦૪૦
લાલ પકાવવાની રીત ...	૧૦૨૬	વૉટર આઇસ અનેનાસનું. ૧૦૪૧	
વધારેલા આવલ ખીજી ...		„ „ ૨ જી. ૧૦૪૧	
રીતથી પકાવેલા ...	૧૦૨૭	„ „ ઍપ્રીકોટ ...	૧૦૪૨
વધારેલી કુંબેજ ...	૧૦૨૭	„ „ કરંટ ...	૧૦૪૨
વડાં રાતાં કોહોળાનાં ...	૧૦૨૮	„ „ કેરીનું ...	૧૦૪૨
વરધવડાં ...	૧૦૨૯	„ „ ખરબુજનું ...	૧૦૪૨
વાઇન ઇડાંનો ...	૧૦૩૦	„ „ ચેરી ...	૧૦૪૨
„ કેક ...	૧૦૩૦	„ „ દાડમનું ...	૧૦૪૩
„ ખીસ્કીટ ...	૧૦૩૦	„ „ પસ્તાનું ...	૧૦૪૩
„ „ ૨ જી ...	૧૦૩૧	„ „ પીચ ...	૧૦૪૩
„ મરચાંનો ...	૧૦૩૧	„ „ બદામનું ...	૧૦૪૩
વાટકાદોસી (કાલંબોની ...		„ „ રાજખેરી ...	૧૦૪૩
મીઠાઇ) ...	૧૦૩૧	„ „ „ ૨ જી. ૧૦૪૪	
વાસી કેક તથા પાંઉ તાજી ...		„ „ „ ૩ જી. ૧૦૪૪	
કરવાની રીત ...	૧૦૩૨	„ „ વેનીલા ...	૧૦૪૪
વીક્ટોરીયા સૅડ વીચ ...	૧૦૩૨	„ „ શેંગુરનું ...	૧૦૪૪
વીંટર સુપ ...	૧૦૩૩	„ „ ચૉખેરી ...	૧૦૪૪
વીન્ડાલુ ...	૧૦૩૩	„ „ „ ૨ જી. ૧૦૪૪	
„ ૨ જી ...	૧૦૩૪	„ „ „ ૩ જી. ૧૦૪૫	
„ ચૉપ ...	૧૦૩૫	„ „ સપરચનનું ...	૧૦૪૫
વીહીપ્સ ક્રીમ ...	૧૦૩૫	વૉલનટ ક્રીમ આઇસ ...	૧૦૪૫

શ્રી	સફે.	સફે.
શક્તીનો પસ્તાંપાક ...	૧૦૪૬	શાકર, યુરા પ્પાંડ તથા ગો-
„ પાક ..	૧૦૪૬	ળ બનાવવાની રીત ... ૧૦૫૮
„ „ ૨ જો ...	૧૦૪૬	શાકરીયા મીઠાઈ (સકર પારા) ૧૦૫૯
શરબટ અનેનાસનું ...	૧૦૪૭	શાગોટ આઈસ પુડીંગ... ૧૦૫૯
„ અંજીરનું ...	૧૦૪૮	શીરો બનાવવાની રીત... ૧૦૬૦
„ ઘંડયન ...	૧૦૪૮	„ વોટર આઈસનો... ૧૦૬૩
„ ધમ્પીરીયલ ...	૧૦૪૯	„ સફેદ , ... ૧૦૬૩
„ ઉનાઈનું ...	૧૦૪૯	સ
„ ઐમ્બ્રાસ્યા ...	૧૦૪૯	સ્ટફડ કેમ્બ્રેજ તથા નોલકોલ ૧૦૬૩
„ કરવંદાનું ...	૧૦૫૦	સત્રંજ અથવા સત્રંગા
„ ગુસબેરીનું ...	૧૦૫૦	(મુસલમાન લોકની
„ ગોલાબનું ...	૧૦૫૦	વાંની) ... ૧૦૬૪
„ દાડમનું ...	૧૦૫૧	સ્ત્રોબેરી ક્રીમ-આઈસ ... ૧૦૬૫
„ નેક્ટર ...	૧૦૫૨	„ વોટર ... ૧૦૬૬
„ પીચનું ...	૧૦૫૨	સ્નો બોલ્સ ... ૧૦૬૬
„ ફાલસાંનું ...	૧૦૫૨	સંત્રા તથા મોસંખીની છા-
„ બદામનું ...	૧૦૫૩	લના સુરખખાનાં અચાર ૧૦૬૭
„ બનાવવાની રીત. ૧૦૫૩		સ્પંજ કેક ... ૧૦૬૮
„ ખીટરૂટનું ...	૧૦૫૪	„ „ ૨ જીનું ... ૧૦૭૦
„ બેલકુટનું ...	૧૦૫૫	„ „ કોર્નફ્લાઅર... ૧૦૭૧
„ રાજબેરીનું ...	૧૦૫૬	„ „ ચોખ્ખાના આટાનું ૧૦૭૧
„ „ ૨ જીનું ...	૧૦૫૬	„ કેકનું પુડીંગ ... ૧૦૭૨
„ લીંબુનું ...	૧૦૫૬	„ કેક પેન્જલી ફ્લોઅરનું ૧૦૭૨
„ „ ૨ જીનું ...	૧૦૫૭	„ પુડીંગ ... ૧૦૭૩
„ „ સાધારણ... ૧૦૫૭		„ „ ૨ જીનું ... ૧૦૭૩
„ લીલી દરાખનું ...	૧૦૫૭	સફેદીને ખાવાના કાંટા વડે
„ વેનીલાનું ...	૧૦૫૭	કફ ચઢાવવાની રીત... ૧૦૭૩
„ શેંહપુરનું ...	૧૦૫૮	સંભારીયાં (હિંદુ લોકની
„ સ્ટ્રોબેરીનું ...	૧૦૫૮	વાંની) ... ૧૦૭૪

સફે.	સફે.
સંમિસા ખમણ, જમ, દાળ,	સીક માણસ માટે માલડમાં
માવો, મેવો અથવા મુર-	બાફેલી મરઘી ... ૧૦૮૯
ખાના માનના ... ૧૦૭૫	સીરોખ ... ૧૦૯૦
સંમિસા ખીમાના માનના ૧૦૭૫	સુકા મેવાનું સ્વાદીષ્ટ
„ „ સાદા... ૧૦૭૬	અચાર ... ૧૦૯૧
„ ઘેવીના ... ૧૦૭૭	સુતરફેણી ... ૧૦૯૨
„ જમ, માવા અથવા	સુતરી પતીર ... ૧૦૯૫
મુરખાના પફ-પેસ્ટ-	સુઠાનાંતી પાપડી ... ૧૦૯૬
ના કસ્ટના ... ૧૦૭૭	સુઠાનું . ૧૦૯૬
„ મદ્રાસી ... ૧૦૭૭	સુઠાનાંનો ભુકો ... ૧૦૯૬
„ મસાલાનાં છંડાના	સુપ કાચાં ગોસ્તનો ... ૧૦૯૭
સાદા ... ૧૦૭૯	„ કોલી-કલાવર ... ૧૦૯૮
„ મીઠા છંડાના માનના ૧૦૯૯	„ ગોસ્ત અથવા મરઘીનો
સરકો અચાર તથા ચટણી-	બાફેલો ... ૧૦૯૮
માં કેમ અને કેવો વાપ-	સુપ ગોસ્તનો ... ૧૧૦૦
રવો ... ૧૦૮૦	„ ટોમેટો ... ૧૧૦૦
સરકો અંચુરી ... ૧૦૮૦	„ કુધનો ... ૧૧૦૧
„ ખજુરનો ... ૧૦૮૧	„ પીલાંનો ... ૧૧૦૧
„ ગોળનો ... ૧૦૮૧	„ બાર્લી ... ૧૧૦૨
„ તાડીનો ... ૧૦૮૨	„ મરઘીનો ... ૧૧૦૨
„ સેરડીનો ... ૧૦૮૨	„ મુડીનો ... ૧૧૦૨
સ્વાદીષ્ટ રંગીન અવઅવનું	સુવાપાક ... ૧૧૦૩
અચાર ... ૧૦૮૩	સેડીને છુંદેલી અથવા વા-
સ્વીસ રોલ ... ૧૦૮૪	ટેલા કેસર ... ૧૧૦૪
સાફ કીધેલી ચરખી .. ૧૦૮૫	સેન્ડવીચના ગોસ્ત, મરઘી
સાફ કીધેલું નીમક ... ૧૦૮૬	અથવા માછલીના કટ-
સાચીયા ... ૧૦૮૬	લેસ ... ૧૧૦૫
સાલમપાક ... ૧૦૮૮	સેન્ડવીચીજ ... ૧૧૦૬
સીક માણસ માટે બાટલીમાં	સેમ્બોલ ... ૧૧૦૮
સોજા છાસ બનાવવાની	સેરડીના રસમાં બનાવેલી
રીત ... ૧૦૮૯	ખાંડરી ... ૧૧૦૯

	સફ.	સફ.
સેલડ	... ૧૧૧૦	સોજ કોલંબોની વાંની
„ કાકડીની	... ૧૧૧૦	(કેલેલમુલ) ... ૧૧૩૦
„ કોલી-ફલાવર	... ૧૧૧૦	„ ચટણી કેરીની ... ૧૧૩૧
„ કુબેજ	... ૧૧૧૧	„ કુધમાં પકાવેલી
„ તળેલી	... ૧૧૧૧	મરઘીની કરી ... ૧૧૩૨
„ ટોમટો	... ૧૧૧૧	સોજી આંચેલી મરઘીનું પાઈ ૧૧૩૩
„ „ ખીટર	... ૧૧૧૧	„ આમંદ પુડીંગ ... ૧૧૩૪
„ પટેટાની	... ૧૧૧૨	„ ઓરેંજ માર્મલેડ
„ ખીટર	... ૧૧૧૨	પુડીંગ ... ૧૧૩૪
„ મરઘીની	... ૧૧૧૩	સોજી ખીમાનો ઓમલેટ. ૧૧૩૫
સેવ આસાવેલી	... ૧૧૧૩	„ માખણ ચરખીનો
„ કેસર્યા	... ૧૧૧૪	ભેગો કસ્ટ ... ૧૧૩૬
„ માંઠીયા	... ૧૧૧૫	સોજ ભુંજેલા ચણાના
„ ઘઉંનાં કુધ નેવી		આટાનાં ભજ્યાં... ૧૧૩૬
રાંધેલી	... ૧૧૧૬	સોદા વોટર ... ૧૧૩૮
„ ઘઉંનાં કુધની	... ૧૧૧૬	સોસ અનેનાસનો ... ૧૧૩૮
„ ચાસ પાયલી	... ૧૧૧૭	„ આમલીનો ... ૧૧૩૮
„ ચોખ્ખાના આટાની...	૧૧૧૮	„ ઇડાંનો ... ૧૧૩૮
„ તળેલી	... ૧૧૧૯	„ ઉસ્ટર ... ૧૧૩૯
„ કુધમાં રાંધેલી	... ૧૧૨૦	„ એલબની ... ૧૧૪૦
સેવનો જુદો	... ૧૧૨૦	„ કરચલાંનો ... ૧૧૪૦
સેવ પાપડી	... ૧૧૨૧	„ કલેજનો ... ૧૧૪૦
„ „ માવાની	... ૧૧૨૨	„ કાણુનો ... ૧૧૪૧
„ બનાવવાની રીત	... ૧૧૨૩	„ કુબેજ ... ૧૧૪૧
સેવરી ફાઉલ	... ૧૧૨૪	„ કેરીનો ... ૧૧૪૨
સેવ રાંધેલી	... ૧૧૨૫	„ કોકમનો ... ૧૧૪૨
સેલેલી જલેલીન જલેલી	... ૧૧૨૭	„ કોળમી, અંબાર
સોજ કોલંબોની કલેજની		અથવા સાંધનો. ૧૧૪૩
વાંની (પીગડ)	... ૧૧૨૮	„ „ ડામોટાનો... ૧૧૪૪
સોજ કોલંબોની બેકુન કરી	૧૧૨૯	„ કોળમીનો ભુંજેલો... ૧૧૪૫
		„ „ „ રજો. ૧૧૪૬

સંકે.	સંકે.
સૌસ કાંટા કાઢેલી માછલીનો. ૧૧૪૬	સૌસ મરઘીનો ... ૧૧૬૩
„ ખીખાનો ... ૧૧૪૮	„ મીઠો ... ૧૧૬૪
„ ગોળ આમલીનો... ૧૧૪૮	„ સુકા જુમલાનો ... ૧૧૬૪
„ ગોસ્ત અથવા મરઘીનો. ૧૧૪૯	„ સુકી માછલીનો ... ૧૧૬૪
„ „ „ „ ૨ જો. ૧૧૪૯	„ સેકતાની સીંગનો. ૧૧૬૫
„ ગોસ્તનો બુંજેલો. ૧૧૫૦	„ સેલરી ... ૧૧૬૫
„ ધરભનો ... ૧૧૫૦	સીંગર માનની તથા સાદી. ૧૧૬૬
„ ટોમટો ... ૧૧૫૦	સીંગોડાં પાપડી ... ૧૧૬૬
„ „ ૨ જો ... ૧૧૫૧	સુંઠ ... ૧૧૬૭
„ „ ૩ જો ... ૧૧૫૧	„ ૨ જી ... ૧૧૬૮
„ „ ૪ થો ... ૧૧૫૨	„ ૩ જી ... ૧૧૬૯
„ „ ૫ મા ... ૧૧૫૩	સાધના ... ૧૧૭૦
„ તાજા જુમલાનો ... ૧૧૫૩	„ ગોળનાં ... ૧૧૭૪
„ „ „ ૨ જો. ૧૧૫૪	„ મદ્રાસી (આપર)... ૧૧૭૪
„ „ જુમલાનો ... ૧૧૫૫	હરીસો ઘઉંનો ... ૧૧૭૬
„ „ લેવટાનો ... ૧૧૫૫	„ મોખાનો ... ૧૧૭૭
„ તાજા માછલીનો... ૧૧૫૫	હલવા જેવું આઈદ ... ૧૧૭૮
„ „ „ ૨ જો. ૧૧૫૬	હલવા અને નાસનો ... ૧૧૭૮
„ „ „ સાધારણ ૧૧૫૭	„ અમીચંદનો ... ૧૧૭૯
„ દહી ટામોટાનો ... ૧૧૫૮	„ ઇડાંની સફેદીનો... ૧૧૮૦
„ દહીનો, કોલમી અથવા તાજા માછલીનો ... ૧૧૫૮	„ ઇડાંનો ... ૧૧૮૧
„ દહીનો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો ... ૧૧૫૯	„ આંજીરનો ... ૧૧૮૧
„ પટેલ ટામોટાનો ... ૧૧૬૦	„ કમોદીયા કંદનો... ૧૧૮૨
„ પ્લમ પુડીંગ ... ૧૧૬૦	„ રતાજી કંદનો ... ૧૧૮૨
„ „ „ ૨ જો... ૧૧૬૧	„ કેરીનો ... ૧૧૮૩
„ બાફેલાં ઇડાંનો ... ૧૧૬૧	„ કેળાંનો ... ૧૧૮૩
„ બોલનો ... ૧૧૬૧	„ કોહોળાં અથવા દોષાનો ૧૧૮૪
„ બીંડાનો ... ૧૧૬૨	„ કોહોળાંનો ... ૧૧૮૫
	„ „ ૨ જો ... ૧૧૮૬
	„ „ ૩ જો ... ૧૧૮૬
	„ કોહોળાંનાં ગરનો. ૧૧૮૭

સફ.		સફ.	
હલવા ખજુરનો	... ૧૧૮૭	હલવા મહુમનો	... ૧૧૮૮
,, ગાજરનો	... ૧૧૮૮	,, માગલાઈ	... ૧૧૮૯
,, ,, રજો	... ૧૧૮૮	,, ,, પાકોનો	... ૧૨૦૦
,, ઘઉંનાં દુધનો	... ૧૧૮૮	,, શકરકંદનો	... ૧૨૦૦
,, ,, ધીવગરનો	૧૧૮૯	,, સપરચનનો	... ૧૨૦૧
,, પુવ્વની દાળનો	... ૧૧૮૯	,, સાચુચોખાનો	... ૧૨૦૧
,, દોધીનો	... ૧૧૯૦	,, સુકો	... ૧૨૦૨
,, ,, રજો	... ૧૧૯૧	,, સેવનો	... ૧૨૦૪
,, નાળીયેરનો	... ૧૧૯૨	,, સોહન (દીલહીનો)	૧૨૦૫
,, ,, રજો	... ૧૧૯૩	,, સંત્રાનો	... ૧૨૦૫
,, નાસપત્તીનો	... ૧૧૯૪	હાથ ડાળે અથવા કપાય	
,, પટેટાનો	... ૧૧૯૪	તેનો પુર્ત વેળા કરવાનો	
,, પાકી કેરીનો	... ૧૧૯૪	અકસીર ઇલાજ	... ૧૨૦૬
,, પેરનો	... ૧૧૯૫	હિંદુ લોકની આમઠી	... ૧૨૦૬
,, પાંઉનો	... ૧૧૯૫	હલકર અટલે નોલકોત્રમાં	
,, બદામી	... ૧૧૯૬	ગોસ્ત અથવા મરચી...	૧૨૦૭
,, ભિંસવાં દુધનો	... ૧૧૯૭	હેલીવા હારડા	... ૧૨૦૮
,, મરકલી	... ૧૧૯૮		

પાટીયો સરકામાં તાજ તથા સુકી માછલીનો.

તાજ સોજા છમણા જોડી ૧, કાંદા શેર ૦૧, ધી નવટાંક, સોજો સરકો પાઇંટ ૦૧, કોથમીર ઝુડી ૩, લસણ કડો ૧, સુકાં મરચાંની ભુકી તોળો ૧, આપ્પું ૭૩ તથા દલેલી હળદ દરેક તોળો ૦૧, નીમક તથા ચોખ્ખાનો આટો અપ મુજબ.

છમણાને સમારી કટકીઆ કાપી નીમક લગાડીને અડધા કલાક રાખ્યા પછી ચોખ્ખાનો આટો લગાડીને સોજા ધોવી. કોથમીરના કુમળા ડાંડા સાથનાં પાદડાં લઈ ધોઈને કોરડી કરવી. કાંદા તથા લસણને છોલવું. પછી બધા સામાનને બારીક પીસી એક તદ્દન કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ધી તથા સરકા સાથે ભેળીને તેમાં માછલીની કટકીઆને ખરમોટી ધીમે બળતે ઉંઘાડું સુકી જરા વપ્પત પછી તપેલી ઉંઘડીને હલાવવી અને પાટીયો તદ્દન સુકો થાયને ઉતારવો. ખીજી કોઈપણ જાતની તાજ માછલીનો પણ એમજ પાટીયો બનાવવો. સુકી માછલી અથવા સુકા જુમલાનો એ રીતે બનાવેલા પાટીયો બે ચાર દાહડા સુધી ખીગડતો નથી. પણ સુકી માછલીને પોચી થાય ત્યાં સુધી ગરમ પાણીમાં ભીનવ્યા પછી તેનો પાટીયો કરવો. મોટા તાજ એક છમણાને સમારી પેટાંમાંનું બધું કાઢી નાખ્યા બાદ કાપેલી કટકીઆ એક રતલ થાયછે.

પાટીયો સુકા જુમલાનો સરકામાં.

સોજા નવા મોટા સુકા જુમલા ૨૫, લસણ વચલા કડા ૨, સોજો સરકો પાઇંટ ૧, ધી તથા સોજું મીઠું તેલ દરેક શેર ૦૧, ધાંણાજીરાનો મસાલો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલા નાનો ચમચો ૧, આપ્પું ૭૩ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, ચીચોરા કાઢેલી આમલી નવટાંક, લીલી હળદ સોપારી જેટલો ગાંગડો, કોથમીર ઝુડી ૨, મોટાં લીલાં મરચાં ૮-૧૦.

કોડીનાં વાસણમાં આમલીને સરકા સાથે એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડાહરું કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. જુમલાને સમારી સાફ કરી થંડાં પાણીથી સોજા ધોઈ કોરડા કરીને બહે કકડા કાપી ગુછીને કોરડા કરવા. લસણને છોલવું. કુમળા ડાંડા સાથે કોથમીરનાં પાદડાં રાખી એ તથા મરચાંને ધોઈને કોરડું કરવું. પછી બધા મસાલાને પીસી તેમાં નીમક ભેળીને પછી તેમાં જુમલાના કટકા મેળવી તદ્દન કલઈ

બરેલી તપેલી યા માટીનાં સોજાં વાસણમાં ધી તેલ બેઉ સાથે કકડાવી તેમાં સંડોવેલા જુમલા મસાલા સાથે નાખી આમલીનું ડાહરું રેડી ચુલે ધીમા આંચે ઉધાડું મુકી અગર નવાર અમચ કરવી અને પાટીયો તતરોને સુકો થાયને ઉતારવો. એ પાટીયો પાંચ છ દાહડા રહી થકે છે.

પાટીયો સુકી માછલી; જુમલા; છોલા અથવા લેવટાનો.

સુકા છોલા અથવા કોઈખી જાતની સુકી માછલીનો પાટીયો કરવો હોયતો માછલીના કટકા કાપી તેને અથવા સુકા કોળમીના છોલાને કકડતાં પાણીમાં ઘોડીવાર ભીનવી રાખ્યા પછી સોજી ધોવું. પછી આંચે ચોપડીમાં પાટીયો કોળમીનો સાધારણ છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણેનો ખીજો બધા સામાન લેવો, ફક્ત તાજી કોળમી લેવી નહી, તેમજ એમાં નીમક પણ નાખવું નહી અને તેમાં લખેલી રીતે એનો તતરેલા રોટલી સાથે ખાવાનો અથવા રસવાળો ખીચડી સાથે ખાવાનો જેવો ગમે તેવો પાટીયો કરવો. મીઠો પાટીયો કરવો હોયતો એક તોળો ગોળ યા ખાડ નાખવી. સુકા જુમલાનો અથવા લેવટાનો પાટીયો હોયતો તેને કકડતાં પાણીમાં બોળી રાખવું નહી, સમારોને જુમલાના કટકા કાપવા અને લેવટાને આખાજ રાખી સોજી ધોઈને એમજ લેવું અને લેવટાનો પાટીયો ઉપર પ્રમાણે કરવો. પણ સુકા જુમલા તથા છમણાનો જુદો જુદો અથવા બેઉનો સાથે પાટીયો કરવો હોયતો તેમાં ખીજો બધા સામાન ઉપર મુજબનો લેવો ઉપરાંત છોલેલાં રાતાં કોહોળાના થોડા કટકા તથા વસંધનાં મોટાં પાકાં બે ફેળાંને છોલી કાતરીએ કાપી તે પણ માહે નાખીને મજાહનો તતરાવેલો ધીપર બનાવેલો એ પાટીયો સારો લાગે છે. સુકા જુમલા છમણાનો ભાજમાં પાટીયો કરવો હોયતો આંચે ચોપડીમાં પાટીયો ભાજ અથવા બીંડામાં કોળમીનો છાપેલો છે તે મુજબનો સામાન લઈ ભાજમાં પાટીયો કરવો, બીંડા લેવા નહી.

પાટીયો સંડોવેલો; તાજી કોળમી; અંખાર; તાજી લેવટા અથવા લેવટીનો.

કોળાં કાઢીને સમારેલી કોળમી; અંખાર; મોટા લેવટા અથવા લેવટી એમાંનું જે એક હોય તે રતલ ગા, કાંદા પાથર ૧ા, ધી તથા સોજી મીઠું તેલ દરેક થેર ૦, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૨,

કોથમીર કુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૩, મોટાં સુકાં મરચાં ૪-૫, લસણને કડો ૧, ધાણાજીરાંને મસાલો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, જીરું; દલેલી હળદ તથા મરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તથા ચોખ્ખાનો આટો ખપ મુજબ.

સમારેલી કોળમી અથવા મોટા લેવટા હોયતો તેને વજન સર નીમક લગાડીને વીસ પચીસ મીનીટ રાખવું. અંબારને સમારવી અને લેવટી હોયતો તેને ચુંટીને સોજી કરવી અને એ બેઉને થોડુંજ નીમક લગાડીને પંદર મીનીટ રાખવું. તે પછી જે હોય તેને ચોખ્ખાનો આટો લગાડીને સોજી ધોવું. એ રીતે નીમક લાગે તેટલા વખતમાં લસણને છોલવું. જીરાંને ખોખરું કરવું. કોથમીર મરચાંને ધોઈ કોરડું કરી એક કુડીનાં પાદડાં કાઢીને જીરું રાખવાં અને બાકીની કોથમીરનાં કુમળાંડાંખળાં સાથનાં પાદડાં લઈ નવટાંક કાંદાને છોલીને તેની સાથે ડાંખળાં સાથની કોથમીર, મરચાં તથા લસણ પીસી તેમાં ધાણાજીરાંને મસાલો, ખોખરું કીધેલું જીરું, હળદ, મરી તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળી તેના બે ભાગ કરી એક બાગમાં પાટીયા માટે નીમક લગાડયા પછી ધોઈને જે એક ચીજ તૈયાર કીધી હોય તેને ખરમાટવી એટલે હાથ વડે મસાલામાં ભેળવી. લારબાદ બાકીના બધા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલા પોહોળા પાટીયામાં પહેલે તેલ નામીને ચુલે મુકી તે ઘણું બરાબર કકડેને તેમાં ધી નાખવું અને તે પણ કકડે પછી માહે કાંદા નાખી લાલ તળી પેલા બાકીના અડધા મસાલાને અંદર નાખી ચમચે ભેળી જરા તળીને ઉતારી પાડી તેમાં પેલી મસાલામાં સંડોવેલી જે એક ચીજ હોય તે તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળવી પાછું ધીમી આંચે મેલી આમલીના કટકા કરીને તે છુટા છુટા મુકી પેલાં એક કુડી કોથમીરનાં પાદડાંને ઉપરથી છાંટવાં અને કોળમી હોયતો તે ચરે તેટલું ખપતું પાણી નામવું, પણ લેવટા હોયતો સેજ પાણી રેડવું અને અંબારમાં ઢાંકણ પર પાણી આપી કદાચ જરૂર હોયતોજ તે અંદર નાખવું, પણ લેવટીમાં તો ઢાંકણ પરજ પાણી આપી અંદર મુદલ નાખવું નહી. પછી પાટીયો ચરી તતરેલો ધી પર થાયને ઉતારવો.

પાટીયો સંડોવેલો તાજી માછલીનો.

સમારેલા તાજા છમણાની કટકીઓ; કુમળી રામસની કટકીઓ અથવા બોઇ માછલી એ ત્રણમાંનું જે એક હોય તે રતલ ૧, ધી તથા

કાંદા દરેક શેર ૦૧, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૩, લસણનો નાનો કડો ૧, ધાણાજીરાનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૩-૪, ગોળ તોળો ૧, નીમક તથા ચોખ્ખાનો આટો ખપ મુજબ.

માછલીને સમારી છમણા હોયતો તેની જરા ભરેલી કટકીઓ કાપવી, રામસની કટકીઓ લેવી, બોધ હોયતો તેને સમારી પેટું ચીરી તેમાંનું બધું તથા ચુંદ કાઢીને સાફ કરી નાની હોયતો આખીજ રાખવી અને માટી હોયતો બંને કટકા કાપી એ ત્રણમાંનું જે એક હોય તે ઉપલે વજનને લેવું અને તેને બરાબર નીમક લગાડીને અડધા કલાક રાખ્યા પછી આટો લગાડીને સોજી ધોવી. આમલીને કોડીનાં વાસણમાં અડધા કલાક ઢાંકી રાખ્યા બાદ ચોળીને પછી બરાબર નીચવીને બધું ડોહરું કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. એ રીતે માછલીને નીમક લગાડીને રાખ્યા પછી લસણને છોલીને બારીક ભુકો કાપવો. કોથમીર મરચાંને ઘોષ દોઢ ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા જે મરચાંને બારીક કાપવું અને બાકીની દોઢ ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાંને કુમળાં ડાંખળાં સાથે લઈ તેને બાકીનાં મરચાં સાથે પીસી એ પીસેલાં તથા કાપેલાં કોથમીર મરચાં સાથે ખીજે બધા મસાલો તથા ઉપસેલી ભરેલી જે ચમચી નીમક મેળવી તેમાં ધોયલી માછલીને હાથ વડે સંડોવવી એટલે મસાલા સાથે ભેળવી. સારબાદ કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલછ ભરેલા પાટીયામાં ધીમાં લાલ તળી તેમાં લસણ વધારી એક પાશર પાણી રેડી ભેળીને પછી માહે માછલી મુકી ઢાંકણ ઢાંકી બળતે રાખવું અને એક કકરો પડેને આમલીનાં ડોહરાંમાં ગોળ પીગળાવીને તે ફરતું તપેલીમાં રેડી બળતું જરા ધીમું કરવું અને માછલી ચરી સેજ રસ સાથેના પાટીયો થાય ને લતારવો. ગમેતો આમલી દોઢ તોળોજ લઈને તેને અડધા પાશર સરકામાં ઉપર લખ્યા જેટલો વખત ભીંજવી રાખી તેનું ડોહરું કાઢી તેમાં ગોળ ભેળીને તે રેડવું. સમારીને ચુંદ તથા પેટાંમાંનું બધું કાઢી નાખ્યા પછી કાપેલા મોટા એક છમણાના કટકાનું વજન એક રતલ થાયછે.

પાટીયો સાંધનો.

સાંધનાં પાંખ પુછડાંને છરાથી ભાંજીને કાઢી નાખી એક તપેલીમાં પાણી કકડાવી તેમાં એક નાનો ચમચો ભરી નીમક નાખી માહે. સાંધ

નાખી ઢાંકીને ખુબ ઉકાળવી. સાંધ બરાબર બફાશે ત્યારે તેનાં કોટળાંનો રંગ લાલ થશે. પછી કાઢીને છરા વડે કોટળાં ભાંજી અંદરનું માસ કાઢીને તેના કકડા કાપવા અને પાટીયો કોળમીનો સાધારણમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ કોળમીને બદલે એ સાંધનાં માસનો પાટીયો કરવો.

પાટીયો સાંધ્યાંનો ભર્યનો.

કોળમી જેને ભર્યમાં સાંધ્યાં કહેછે તે ઘણી મોટી સમારેલી કોળમી રતલ ૧, સુકા તથા લીલા કાંદા દરેક શેર ૧, ધી શેર ૦૧૧, સોજી મીઠું તેલ શેર ૦૧, આખું જીરું ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, કુમળાં પાદડાં સુધાનુંજ લીલું લસણ તોળા ૨, સુકું લસણ; લીલી હળદ તથા લીલાં મરચાં દરેક તોળો ૧, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કાળાં મરીના દાંણા તોળો ૦૧, લીલાં મરીના દાંણા ૩૦, ઝીણાં પાદડાંની મથાની ભાજીની ઝુડી ૧૨, કોથમીર ઝુડી ૬, મોટાં સુકાં મરચાં ૬, નીમક ૫૫ મુજબ.

સમારેલી કોળમીની અંદર કાળા જાદા દોરા જેવી નેસ હોયછે તે કાઢી બરાબર નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખ્યા પછી ચોખ્ખો આટો લગાડીને સોજી ધોવી. ભાજીને ધોષને બધાં પાદડાં કાઢવાં. લીલાં લસણ તથા લીલાં મરીને ધોષને બારીક કાપવું. સુકાં લસણને છોલી બારીક ભુકા જેવું કાપવું. કોથમીરને ધોષને પાદડાં કાઢી તેને બારીક કાપવાં અને તેનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથે સુકાં મરી, લીલી હળદ, જીરું તથા લીલાં સુકાં મરચાંને બારીક પીસી તેમાંથી અડધો મસાલો જીરું કાઢી બાકીનામાં કોળમીને ખરમોટી એક સોજી તપેલીમાં ધી તથા તેલ બેઉ અડધું બરાબર કકડાવીને તેમાં એ ખરમોટેલી કોળમી મસાલા સાથેજ નાખીને બરાબર તળવી. ત્યારબાદ સુકા તથા લીલા કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી ખીજી સાફ તપેલીમાં બાકી રહેલાં ધી તથા તેલને બરાબર કકડાવી તેમાં કાંદાને અર્ધકચરા તળવા, લાલ કરવા નહીં અને તેમાં બાકી રહેલો પીસેલો અડધો મસાલો, દલેલી હળદ, લીલાં મરી, લીલું તથા સુકું લસણ સઘળું નાખી તળીને માહે ધી તેલ સુધાંજ તળેલી કોળમી નાખી ભાજી તથા કોથમીરનાં પાદડાં તથા ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો નીમક બેળી પાંચ સાત મીનીટ ઢાંકવું. પણ અવાર નવાર

ઉંઘાડીને ચમચ કરવી. પછી એક પાથેર ગરમ પાણી રેડી મેળવીને ઢાંકણ ઢાંકી તેની ઉપર પાણી આપી ધીમી આંચે રાખી હેઠે લાગે નહીં માટે અવાર નવાર ચમચ કરવી અને કોળની બરાબર ચરી પાટીયો ધી પર આવેને ઉતારવો. એ પાટીયો સાધારણ કોળમીના પાટીયા જેવા નહીં પણ તદ્દન જીદાજ ટેસ્ટનો મજબુત લાગેછે. લીલાં મરી નહીં હથેતો ચાલશે. તેલ પસંદ નહીં હોયતો બધું ધી લેવું. ઘણી માટી કોળમી નહીં હથેતો સાધારણ કોળમી પણ ચાલશે પણ તે જલદી ચરશે માટે પાણી ઓછું લેવું.

પાપડ.

અરદની દાળ પાચલી ૧, નીમક ટીપરી ૧, સનચોરો (પાપડખાર) શેર ૦૧, આખું કાણું ૭૩ તથા આખાં કાળાં મરી દરેક શેર ૦૧, મીઠું તેલ ૫૫ મુજબ.

દાળને ચુંદી સોજ કરીને દલવી. સનચોરાને ઠીકરાંપર ભુંજ બારીક છુંદી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ત્રણ શેર પાણી સાથે નીમક તથા સનચોરો ભેળી ત્રણ કકરા પાડીને ઉતારી ગાળીને થંડું પાડવું. જીરાંને છુંદી બુસું ઉકાલવું અને મરીને છુંદવાં અને સોજ કલઈ ભરેલી કથરોટમાં આટા સાથે મેળવીને પછી આટાનો ઢગળો કરીને વચમાં આડો પાડી તેમાં પેલું થંડું પાડેલું પાણી રેડી થોડું પાણી રેડવા દેવું અને પછી ખપ પડેતો તે પણ લેવું. પછી આટાને ઘણા કઠણ બાંધી તેના બે ગોળા કરવા અને પથરની માટી ખલમાં એક ગોળો નાખી તેને મીઠું તેલ લગાડતાં જઈ તળે ઉપર કરતાં રહી લાકડાંનાં ખાંડણ્યાંથી લગભગ ત્રણસો વખત તેની ઉપર ખાંડણ્યું થોકીને ખુબ ચુંદી એ પ્રમાણે બાકીના અડધા આટાને પણ તૈયાર કીધા પછી તેને ખેંચીને સરખા ગોળ વીટા કરી જેટલા નાના માટા પાપડ કરવા હોય તેટલી કાતરીઓ કાપી ખુનચીને ઉલટી મુકી તેનાં તળીયાંને તેલ લગાડી ઘણાજ પતળા સરખા ગોળ પાપડ વેળણથી વણી તડકાંમાં સાદરી ઉપર મુકવા અને સુકાયને દસ દસની ચોડ કરી તેની ઉપર વેળણ ફેરવીને પછી ભરી રાખવા. ખપ પડે ભારે ઇંગાર પર ભુંજવા અથવા પેણામાં ધી કકડારીને તળવા. તીખા પાપડ જોઈતા હોયતો સુકાં મરચાંની પાથેર ભુકી નાખવી.

પાપડી ખારી.

ઘરનો દલેલા એક ટીપરી ઘઉંના મેદાને આળી તેમાં ધી તોળા બે તથા વાટેલું નીમક પોણા તોળો ભેળી વણાય તેવો કઠણુ આટો પાણીથી બાંધી ખુબ ચુંદીને તેના મોટા અખરોટ જેટલા સફાઈદાર ગોળા કરી સાટો છાંટીને તેની પતળી ગોળ પાપડી વણવી. પછી પેણામાં ધી બરાબર કકડાવીને તેમાં સમાય તેટલી પાપડી પાથે પાથે મુકી એક પડ લાલ તળાયને ફેરવી ખીજી પડ એમજ લાલ કકરૂં તળીને આંધરાંતી ચમચે કાઢવી.

પાપડી ખારી પડની.

પકપેસ્ટમાં લખ્યા મુજબના મીલના પેહલાં નંબરના સેકીને સુકા કીધેલા એક રતલ આટામાં ખારીક વાટેલું નીમક દોઢ તોળો તથા પાંચ તોળા ધી ભેળી પાણીથી આટો બાંધી ખુબ તરેહ ચુંદવો અને ટેબલની ઉપર અથવા મોટા ખુનચાને ઉલટો મુકી તેની ઉપર એવાજ ખીજે ઘઉંનો આટો છાંટી તેની ઉપર બાંધેલો આટો મુકી ઘણો પતળો વણી તેની ઉપર ધી પાપડી એવાજ આટો છાંટીને પછી તેનો ગોળ વીટો વીટાળી લઈ તેને ખેંચીને લાંબો કરીને પછી તેના ત્રીણાં ખાટાં લીંબુ જેટલા ગોળા કાપવા અને કાપેલા છેડા બેઉ બેરકુ પર આવે તેમ ગોળાને દાખીને અપટા સરખા ગોળ કરી સેજ સાટો છાંટીને તે પર મુકી સરખી ગોળ પતળી પાપડી વણવી અને મોટા ઉંડા પેણામાં પૂરતું ધી નાખી ચુલ્લ મુકી તે કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીચેને તેમાં પાથે પાથે સમાય તેટલી પાપડીઓ મુકીને કકરી શીકી લાલ તળવી. એ પાપડી ઘણી મજાહતી પડની થાયછે.

પાપડી મીઠી.

ઉપર ખારી પાપડીમાં લખ્યા મુજબનો ઘરનો દલેલા એક ટીપરી મેદા લઈ તેમાં બે તોળા ધી તથા એક પાથેર મેદા ખાંડ ભેળી તેમાં લખ્યા પ્રમાણે બાંધી ચુંદીને તેમજ પાપડી વણીને તેજ રીતે તળવી. વધારે સારી પાપડી કરવી હોયતો આટામાં નવટાંક ધી, તાજાં ચાર છડાંની દાળ તથા ઉપલાંજ વજનની ખાંડ ભેળી એળચીના દાંણા તથા કેરવેસીદ દરેક તોળો બે વાલ પાંચલઈ બેઉને ખોખરૂં કરી તે નાખી કુધથી આટો બાંધી એક કલાક રાખ્યાબાદ ઉપર મુજબ એ આટાની પડી વણી જરા વધારે ધીમાં કકરી તળવી.

પીચ; ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીત.

પીચની છાલ હાથવડે છોલી શકાય નહીં ત્યારે તેને ઐક વાસણમાં મેલી તે બરાબર ડુબે તેટલું કકરા પડતું પાણી તેની ઉપર રેડી ઐક્રુ મીનીટ થાયને માહેથી ઐક પીચ કાઢીને છોલી જોવું અને તેની છાલ સેહલાઇથી હાથ વડે નીકળે કે તુર્તજ ઐક સોળાં બોયાંમાં બધું નાખવું અને પાણી નીકળી ગયા પછી હાથથીજ છાલ છોલવી. ઐ રીતે ઘણી સેહલાઇથી જલદી છોલાયછે. ઍપ્રીકોટ યા ઐવાંજ ખીજ પતળી છાલનાં વેલાતી ફળની છાલ પણ પીચની માફક છોલાયછે. ટામેટાંની છાલ પણ ઉપલી રીતે પીચનીજ કાની છોલવી.

પીચ કૉબ્લર.

સારી જાતનાં પાકાં પીચ લેવાં અને તેને પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ છોલીને હાથ વડે ઉભા બજે કટકા કરી માહેથી ઠરીયા કાઢીને જુદા રાખવા અને તે પછી પીચને તોળી ઐક રતલ લઇ તેમાં સોજ પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ ઐક રતલ તથા નાના ચાર ચમચા ભરી પાણી રેડી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી પેલા જુદા કાઢેલા ઠરીયા પણ માહે નાખીને ધીમી આંચે મુકી હેઠે લાગે નહીં તેમજ પીચ લાગે નહીં તેમ સંભાળથી અવારનવાર તેમાં લાકડાંનો ચમચો યા તદન કલઇ ભરેલી નાની ચમચ ફેરવવા કરવી અને અંદર ફીણ આવી શીરો ઘણો ઘાડો થાયને ઉતારી માહેથી ઠરીયા કાઢી નાખવા અને ઐ મુરખ્ખો સમાય તેટલાં ઐક ઉંડાં પુડીંગ દીશતી ઉપર મુકાય તેટલો પફ્ફેસ્ટ પાઇનો લખેલોછે તે મુજબ ઐક રતલ આટાનો માખણનો બનાવવો અને ઐ મુરખ્ખાને દીશમાં ભરી ફીનારીની ઉપર પાણી લગાડીને પેસ્ટને તે પર બરાબર વળગાવવો. કારણ અળગો રહેતાં બુંજતી વેલા અંદરથી શીરો બાહર નીકળી જાયછે. પછી ભટ્ટી યા તંદુરમાં બુંજવું. ઐ મજાહતું થાયછે. મોટાં પોણા દજન અને નાનાં સવા દજન પીચનું ઉપર મુજબ છોલીને ઠરીયા કાઢ્યા પછી વજન ઐક રતલ થવા જાયછે.

પુડીંગ અનેનાસનું.

સોજું દુધ શેર ૦૧૧, સોજું માખણ શેર ૦૧, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧, ખાંડ શેર ૦૧, અનેનાસના મુરખ્ખાના

ઝીણા કાપેલા કટકા તોળા ૧૫ તથા તેની સાથનો શીરો, ઝેળચી તોળો ૦૧૧, જયફળ તોળો ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૩, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

ઝેળચી જયફળને છુંદવુ. ઇંડાંની દાળને ખુબ દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. ત્યારબાદ દુધમાં ખાંડ પાગળાવી ગાળીને માહે માખણ નાખી ચુલે મુકવું અને એક કકરો પડેને ઉતારી જરા જરા કરી બધું આટામાં રેડી ચમચાથી બરાબર મેળવી માંગડો થવા દેવો નહી. પછી પાછું ચુલે મુકીને ઘુંટયા કરવું અને તપેલીની બેરકુપર આટો વળગે નહી ત્યારે ઉતારીને તેમાં અકેક પછી બધા સામાન ભેળી છેલ્લે સફેદી મેળવી એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલાં એક માલડને પુરવું માખણ લગાડી તેની ઉપર બીનવેલું સોજી સફેદ જાડું કપડું બાંધીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ કઠણ થાય ત્યાં સુધી બાકીને માહેથી પુડીંગ કાઢી ગમેતો અમથું ખાવું અથવા સૌંસ અનેનાસનો લખેલાછે તે બનાવીને પુડીંગ ઉપર રેડવો. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાયછે.

પુડીંગ અનેનાસનું ૨ જી.

સોજાં પાકાં અનેનાસને છોલી તેની બધી આંખને બરાબર કાપી કાઢીને પછી દોઢી ખમણવાની ખમણીથી ખમણવું અને ખમણેલું અનેનાસ તથા તેમાંથી નીકળેલો રસ બધું સાથેજ તોળીને અડધો શેર લઈ તેમાં સોજાં ખાંડ અડધો શેર ભેળવી. પછી Brown & Polson's કોર્નફ્લોઅર બરાબર ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા (ટેન્ડર્સ્પુન) અથવા તોળેલો ચાર તોળા લઈ તેમાં થોડું થોડું કરી નાના છ ચમચા થંડું પાણી સારીકાંની મેળવીને પછી ખાંડ સાથનાં અનેનાસમાં ભેળી તદ્દન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ચુલે ધીમે બળતે મુકી રૂપાંના ચા લાકડાંના ચમચાથી ઘુંટયા કરી કઠણ નહી પણ બરાબર થઈ થાયને ઉતારી થંડું થવા દેવું. ત્યારબાદ તાજાં બે ઇંડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી અનેનાસની મેળવણીમાં બરાબર મેળવી એક નાનાં ઉંડાં પાઈદીથને ચા કલઈ ભરેલી નાની વાટીને જરા માખણ ચોપડી તેમાં એક ઇંચ જેટલી મેળવણી અપુરી ભરવી. કારણ એ પુડીંગ જીંભતાં ઉપસેછે. પછી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠી ચા

તંદુરમાં અથવા ચુલા ઉપર શીકા લાલ રંગનું ભુંજવું. એ પુડીંગ સાથે લાગેછે, પણ અનેનાસનો સેજ ખટાસ લાગેછે માટે ગમેતો ખાંડ ઉપસેલા ભરેલા નાનો એક ચમચો વધારે નાખવી.

પુડીંગ અપ્તન.

સોજા મોટા દાંણાના સાચુ ચોખ્ખા રતલ ૦, સોજા ખાંડ નવટાંક, સોજાં મોટાં પાકાં સપરચન ૨, ખમણેલું જાયફળ ૦૦, સોજાં દુધ તથા માખણ ખપ મુજબ.

સપરચનને છોલી ઘણી પતળી કાતરીએ કાપી વચમાંનો ડાંડો કાઢી નાખવો. સાચુ ચોખ્ખાને ચુંટી સોજા ઘાઘ તેમાં બધા સામાન ભેળી એ મેળવણી ભરતાં દીશ અડધું ખાલી રેહ તેટલાં એક પાઘ દીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરવું અને દીશના અડધા ખાલી ભાગમાં રેહ તેટલાં દુધને કકરા પાડીને ઉપરથી રેડી તેમાં હઠી તોળા માખણ નાખી ધીમી ભઠ્ઠીયા તંદુરમાં બરાબર ભુંજને ગરમ થાયડું ખાવું.

પુડીંગ આઈરીશ.

સોજાં માખણ રતલ ૧, પાંઉનું બારીક સુકું કીમ; છુંદેલી ખાંડ તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦૦, દુધની કીમ ભરેલી શેર ૦૦, બદામની ખીજ તથા ઑરેંજના સુકા મુરખાના ઝીણા કકડા દરેક રતલ ૦, બ્રૅડી વાઈન ગ્લાસ ૧, એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦૦, તજ વાલ ૫, તાજાં ઇડાં ૮, સોજા ગોલાખ ખપ મુજબ.

કરંટને સાફ કરી ઘાઘને કોરડી કરવી. બદામને છોલી જરા ગોલાખમાં બારીક પીસ્વી. એળચી, જાયફળ તથા તજને બારીક છુંદવું. પછી બધા સામાન સાથે ભેળી પુડીંગ તથા પાઘ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ કપડાંમાં બાંધીને અથવા દીશમાં ભરીને બરાબર કઠણ બાંધી એમજ ખાવું અથવા થંડું થાયને જાદી કાતરીએ કાપીને થંડી ભઠ્ઠીમાં જરા ભુંજવું. વધારે બ્રૅડી પસંદ નહી હોયતો થોડો નાખવો, તેમજ તજનો ટેરટ પસંદ નહી હોયતો તે નાખવી નહી.

પુડીંગ આરાઈટનું.

સોજાં તાજાં દુધ શેર ૧, છુંદેલી ખાંડ તોળા ૧૨, સોજા આરાઈટ રતલ ૦, કઠણ માખણ તોળા ૫, તાજાં ઇડાં ૪, છુંદેલું જાયફળ તોળો ૦૦, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ધડાંતી દાળને ખુબ દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. આરાઈટનો સેજ મી ગાંગડો રેહ નહી તેમ પાથેર થંડાં દુધમાં ચમચાથી બરાબર મેળવવો અને બાકીનાં દુધને કકરો પાડી આરાઈટ હેઠે ઠરી જાય છે માટે પાછો ચમચાથી બરાબર મેળવીને એક માણસે તેમાં જરા જરા દુધ રેડતાં જવું અને બાજી માણસે ચમચાથી મેળવતાં રેહવું. પછી માહે પેહલે દાળ અને પછી બધા સામાન ભિળી છેલ્લે સફેદી મેળવી પાઈ દીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું અથવા કલક ભરેલી લંગડી યા વાટીને માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું અથવા બાફવું. એ પુડીંગ ઘણું મજાહનું થાય છે.

પુડીંગ ઇટલ્યન.

ફ્રેંચ રૉલની પતળી કાપેલી કાતરીઓ રતલ ૦૧, કીમ ભરેલી શેર ૦૧, ખાંડ શેર ૦૧, ઓરેજ અથવા માલુંગાંના સુકા મુરખાના ઝીણા કકડા રતલ ૦૧, સોજાં પાકાં મોટાં સપરચન ૨, શેરી લીકર ગ્લાસ ૧, તાજાં ઇડાં ૮, માખણ તથા પફપેસ્ટ પાઇનો ખપ મુજબ.

સપરચનને છોલી વચ્ચેના ગાંઠ કાઢી નાખીને બાકી રહેલાંની પતળી કાતરીઓ કાપવી. ઇડાંને ભાંજીને ખુબ દોહવવાં. પછી કીમમાં પાથેર ખાંડ નાખી ચુલે જરા પીગળાવીને ઉતારી થંડુ પડેને તેમાં ઇડાં ભિળી રૉલની કાતરીઓ ઉપર રેડવું અને એ બધું તથા સપરચન સમાય તેટલાં પાઈ દીશને પુરતું માખણ લગાડી ૦૧ ઇંચ પતળો માખણનો પફપેસ્ટ બનાવી દીશની અંદરથી તે કીનારી સુધી મુકીને પછી કીનારી સરખી કાપવી. સારખાદ દીશમાં હેઠે સપરચનની કાતરીઓ મુકી તે પર બાકી રહેલી ખાંડ ભભરાવી વાઇન રેડીને ઉપર મુરખો પાથરી છેલ્લે કીમવાળી મેળવણી નાખીને જરા ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું. વાઇનનો શોખ નહી હોયતો જરા ઓછો નાખવો.

પુડીંગ ઇંડિયન.

છુંદલી ખાંડ રતલ ૦૧, સોજાં માખણ રતલ ૦૧, તાજાં ઇડાં ૪, આખાં ત્રણ ઇડાંનાં વજન જેટલો કૉર્નફ્લૉઅર, લીંબુ ૧ નો રસ તથા બારીક કાપેલી છાલ, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

માખણમાં ખાંડ ભેળીને ખુબ ધુંટયા પછી ઇડાંને ભાંજી દોહવી તે મેળવી કૉર્નફ્લૉઅર તથા ખીજે સામાન નાખી બરાબર એક રસ કરી રકાખીએને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં ભુંજવું. પછી તેની ઉપર કોઇ પણ જાતની જામ યા જૈલી લગાડવી અથવા સ્કૅસ વાઇનનો છે તે બનાવીને તેની સાથે ખાવું. ગમે તો પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ કલઇ ભરેલી વાટી કે લંગડીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરીને ભુંજવું. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાય છે. કૉર્નફ્લૉઅર Brown & Polson નો લેવો.

પુડીંગ ઇડાંનું.

સોજીનું દુધ શેર ૧, ખાંડ ૨તલ ગા, તાજાં ઇડાં ૬ ની દાળ તથા ૨ ની સફેદી, વૈનીલા એસેન્સ અમચી ૩, એળચી ૧૦, લવંગ ૫, તજનો કકડો ઈચ ૧, કૉર્નફ્લૉઅર અથવા મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉં નો આટો ઉપસેલી ભરેલી અમચી ૧.

ખાંડમાંથી ઉપસેલી ભરેલી બે અમચીને સોજી કોરડી પોહોળી તપેલીમાં નાખી ચુલે મુકવી અને ખાંડ બરાબર લાલ થાયને માહે પોણું શેર પાણી રેડી અડધા શેર જેટલી ખાંડ નાખી તેનો શીરો થવા આવે તેટલાં ઇડાંની ચાર દાળને ખાવાના કાંઠાથી બરાબર દોહવી મોટાં ઇડાંનાં કોટળાંનાં તળીયાંમાં રાખતા દાંણુ જેટલો છેડ પાડી તેની ઉપર આંગળી દાખીને પછી એ કોટળાંમાં દોહવેલી દાળ ભરવી અને શીરો જરા ટાપટ થાયને ચુલેજ રાખી તપેલીની ઉપર જરા દુરથી દાળ ભરેલું કોટળું ધરીને દાબેલી આંગળી ખીસાડીને શીરાની ઉપર કોટળું ફેરવવું. જેમ કરતાં ઇડાંમાંની નીકળેલી દાળ સેવ જેવી થઇને શીરામાં બંધાયે, તેને અમચના ડાંડાથી ફેરવી પાંચેક મીનીટમાં ઉતારી તેમાં દોઢ અમચી વૈનીલા ભેળવું અને એ બધું સમાય તેટલાં પાઇ દીશ યા કલઇ ભરેલી લંગડીમાં ભરી થંડું થાયને ઇડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી સફાઇથી દીશમાંની મેળવણીની ઉપર પાંચમી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. પછી દુધમાં બાકી રહેલી બે દાળ, ખાંડ, તજ તથા કૉર્નફ્લૉઅરને બરાબર મેળવી ચુલે ધુંટી ઘાડા દુધપાક જેવું કસ્ટર થાયને તજ કાઢી નાખી એળચી લવંગને બારીક છુંદીને તે તથા બાકાનું વૈનીલા ભેળીને પુડીંગ સાથે ખાવું.

પુડીંગ ઇનવેલીડ.

મીલકમેડ કનડેનસ્ડ મીલક ટેબલસ્પુન ૧૧, મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા સોજી ખાંડ દરેક તોળો ૧, તાજુ ઇંડુ ૧, નીમક ચમટી ૧, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

મીલકને એક પાથેર થંડાં પાણીમાં બરાબર મેળવીને તેમાંથી આઠામાં એક નાના ચમચા જેટલાં એ મીલકને મેળવીને પછી બધું મીલક માહે ભેળી ચુલે ગરમ કરીને ઉતારવું અને અંદર ખાંડ તથા નીમક મેળવી પાછું ચુલે મુકી ત્રણ ચાર મીનીટ ધુંટીને ઉતારવું. પછી ઇંડાં ભાંજી ખાવાના કાંટા વડે દાળને સારીકાની દોહવીને તે ભેળી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી હલકે હાથે મેળવણીમાં તે મેળવવી અને એ બધું સમાય તેટલાં પાંચ દીશને માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાંચ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ધીમી ભટ્ટીમાં અથવા ચુલાની ઉપર બરાબર ભુંજવું.

પુડીંગ એંડીલેડ.

મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા સોજી માખણ દરેક રતલ ૦૧, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૬, બેકીંગ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લીંબુ ૧ નો રસ તથા બારીક કાપેલી છાલ, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

ઇંડાંની દાળને દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી સોજી કલ્લ ધ ભરેલી તપેલીમાં અડધો શેર પાણી તથા લીંબુની છાલ નાખી એક કકરો પાડીને ઉતારી તેમાં માખણ તથા ખાંડ પીગળાવી લીંબુનો રસ રેડીને જરા જરા કરી બધો આટો મેળવી થંડું થાયને ઇંડાંની દાળ તથા સફેદી ભેળી છેલ્લે બેકીંગ પાઉદર નાખી થોડાં કપને બરાબર માખણ લગાડી એ મેળવણીથી અડધાં ભરી મધ્યમ ભટ્ટીમાં બરાબર ભુંજવાં.

પુડીંગ એમ્બ્રેસ.

રાંધવાના ચોખ્ખા રતલ ૦૧, સોજી દુધ શેર ૦૧૧, માખણ તોળા ૫, તાજાં ઇંડાં ૫, કોષ્ટ પણુ જાતની જામ; લગાડવાનું માખણ તથા પફપેસ્ટ પાંચનો અપ મુજબ.

ચોખ્ખાને ચુંદી સોજ ઘોષ અર્ધકચરા રાંધી બોયાંમાં ઓસાવી કાઢીને પછી તપેલીમાં નાખી દુધ રેડી ઇંગારે ઘુંટયા કરવું અને કઠણ થાયને માખણ મેળવી જરા વારે ઉતારી થંડું થાયને ઇડાં ભાંજ દોહરીને તે ભેળવાં. સારખાદ પફ્ફેસ્ટ પાકનો માખણનો એક ઇંચના ત્રીજ ભાગ જેટલો જદો બનાવી એક પાઇ દીશને માખણ લગાડી તેમાં મુકી ઉપરની કીનારી સરખી કાપીને પછી ઉપલી ચોખ્ખાની મેળવણીનું એક પડ મુકી તેની ઉપર જામ પાંચરી દીશ ભરાય ત્યાં સુધી એમ અવાર નવાર મુકી છેક ઉપર ચોખ્ખાની મેળવણીજ મુકવી અને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજીને એમજ ગરમ આવું. પણ થંડું થયા પછી ઉપર કોઇ પણ જાતનું પતળું કસ્ટર યા કીમ બનાવીને રેડયાથી વધારે સાફ લાગશે.

પુડીંગ એલબની.

વેલાતી આલુ તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, સ્પંજ કેકનાં ઘણા ઝીણા કકડા તોળા ૧૮, વેલાતી મુકાં ચેરીસ તોળા ૧૫, સોજનું ખારીક આઇસીનગ્લાસ તોળા ૨૧, સોજનું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૬, ડ્રેડી વાઇન ગ્લાસ ૧, વેનીલા તથા લીંબુનું એસેન્સ દરેક ચમચી ૧.

ઇડાંને ભાંજ એક ચમચા દુધ સાથે ખુબ દોહવવાં અને બાકીનાં દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળી એક કકરો પાડી ઉતારીને થંડું થાયને દોહવેલાં ઇડાંને તેમાં બરાબર મેળવી ધીમે બળને ઘુંટયા કરી ઘાડા દુધપાક જેવું થાયને ઉતારી એ વાસણને ખીજાં થંડાં પાણીના વાસણમાં મુકી થંડું થવા દેવું. પછી અડધા પાથેર કકડાં પાણીમાં આઇસીન ગ્લાસ પીગળાવી તેમાં ડ્રેડી ભેળી થંડાં થયેલાં દુધમાં મેળવીને પાછું થંડું થાય ત્યાં સુધી ચમચાએ ઘુંટયા કરવું. પછી ચેરીસના બધે કકડા કરવા અને આલુના ફરીયા કાઢવા અને એ બધું ઉપલી મેળવણીમાં થોડું થોડું કરી બરાબર ભેળી એક માલડમાં ભરી આઇસમાં મુકવું અને સોસ એલબની તૈયાર કરી પુડીંગ બંધાયને માલડને ગરમ પાણીમાં બોળીને પુડીંગ કાઢી તેની ઉપર એ સોસ રેડવો. એ પુડીંગ ઘણું સાફ થાયછે.

પુડીંગ એપ્રીકે.

તાપીયોકા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૫, સોજ જીરાસાલ ચોખ્ખા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, ખાંડ શેર ૦૧, સોજનું દુધ શેર ૦૧૧,

તાજાં ઇડાં ૨, માખણ; પાંઉના ગરની પતળી કાતરીઓ તથા કોઇપણ જાતની માર્મસેડ ખપ મુજબ.

તાપીયોકાને ચુંટી ઘોઈને અડધા પાથેર દુધમાં પાંચ છ કલાક બીનવી રાખવા પાંઉની કાતરીઓને બેક પડે માખણ લગાડવું. ચોખ્ખાને ચુંટી સોજ ઘોઈ અર્ધકચરા રાંધી બોયાંમાં ઓસાવીને પાણી કાઢી નાખ્યા પછી એક પાથેર દુધ સાથે ચુલે ઘુંટી ઘટ થાયને ઉતારવું. પછી બધું સમાપ તેટલાં પાઇદીશમાં પેહેલે રાંધેલા આવલનું એક પડ મુકી તેની ઉપર તાપીયોકા પાંચરી તેની ઉપર માર્મસેડનું પડ કરી છેલ્લે ઉપર સફાઈથી પાંઉની કાતરીઓ ગોઠવવી અને ઇડાંની દાળને દોહવી સફાઈને કંલુ કફ ચઢાવી બાકી રહેલાં દુધમાં ભેળીને દીશમાં મુકેલાંની ઉપર પચવું પચવું બધું રેડીને મધ્યમ લઠ્ઠીમાં જુનવું.

પુડીંગ અંજીરનું.

મુકાં પાંઉનું બારીક કીમ ઓટલે કમ્બ; રતલ ૦૧, સોજાં મોટાં પાકાં અંજીર; છુંદેલી ખાંડ તથા સોજાં માખણ દરેક રતલ ૦૧, મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળો ૧, સોજાં દુધ શેર ૦૧, તાજાં ઇડાં ૨, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

અંજીરને છોલી તેના ત્રીણા કકડા કરી તેમાં માખણને ખરાબર મેળવ્યા પછી ખીજે સામાન ભેળી ઇડાંની દાળને દોહવી તે નાખી સફાઈને કફ ચઢાવી છેલ્લે તે મેળવી પાઇદીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી મધ્યમ લઠ્ઠી યા તંદુરમાં જુનવું અથવા કલ્હા ભરેલી લંગડી યા વાટીને માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ચુલા ઉપર જુનવું.

પુડીંગ કમ્બરલૅડ.

મુકાં પાંઉનું બારીક કીમ ઓટલે કમ્બ; કરંટ દરાખ; માખણ; છુંદેલી ખાંડ તથા છોલેલાં સપરમનના કકડા દરેક શેર ૦૧, ઓરેંજ અથવા માલુંગાનો શીરા વગરનો મુરખો તોળો ૫, સોજાં દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૧, જમફળ ૧, લીંચુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ભયફળને છુંદવું. સપરચનને ઘણું બારીક કાપવું. સુરખ્યાને બારીક કાપવો. દરાખને સાફ કરી સોજી ઘાઈને ફારડી કરવી. ઇડાંને ભાંજી ખુબ દોહવવાં. પછી માખણમાં ખાંડ ભેળી તેમાં અડેક પછી બધા સામાન બરાબર મેળવી એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલાં એક બોલને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ અને નાસનાંમાં લખ્યું છે તે સુજળ બાણીને સોસ મીઠા સાથે ખાવું.

પુડીંગ કવીકલાઇમ.

તાજાં ઇડાં ૬ ની સફેદી, બારીક છુંદલી ખાંડ તોળા ૫, વેનીલા એસેન્સ ટીપાં ૫૦, ગોલાખતું તથા બદામતું એસેન્સ દરેક ટીપાં ૫, માખણ ૫૫ મુજબ.

સફેદીને કાણુ કફ ચઢાવી તેમાં બધા સામાન ભેળી એ મેળવણીથી અડધું ભરાય તેટલું ઉંડું પાઈદીશને યા કલઈવાળી વાટીને જડું માખણ ચોપડી તેમાં ભરી ચુલે મુકી ઉપર સાફ ઠીકરું ઉલટું ઢાંકી તેની ઉપર ઇંગાર મુકવા અને હેઠે થોડા ઇંગાર રાખવા અને ઉપરથી બરાબર લાલ ભુંજાયને સંભાળથી પુડીંગ આપ્યું કાઢવું. એ પુડાંગ મજાહતું લાગે છે અને ખાવામાં હલકું છે. પણ સેજ વખત રાખ્યાથી ઉપસેલું બેસી ગયાથી ખાવામાં સાફ લાગતું નથી માટે ગરમજ ખાવું.

પુડીંગ કવીન.

સ્પંજ કેકનો બુકો અથવા સુકાં પાંઉનું બારીક ક્રીમ એટલે કમ્પ રતલ ૦૧૧, સફેદ મેદા ખાંડ રતલ ૦૧, માખણ તથા છુંદલી ખાંડ દરેક શેર ૦૧, સોજું દુધ શેર ૦૧૧, તાજાં ઇડાં ૩, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧, લીંબુનું એસેન્સ ચમચી ૧, રાજબરી અથવા ખીજી કોઇપણ જામ તથા લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજી દાળને દોહરી દુધમાં એ, માખણ, એસેન્સ તથા છુંદલી ખાંડ ભેળી તેમાં સ્પંજનો બુકો અથવા પાંઉનું ક્રીમ બરાબર મેળવી એ બધું સમાય તેટલાં પાઈદીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરવું અથવા કેકના ગોળ દાખડામાં હેઠે તેમજ ફરતું માખણ લગાડેલું સફેદ જડું કાગજ મુકી તેમાં મેળવણી ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર જુંજવું અથવા પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા

મુજબ લંગડી યા વાટીમાં માખણ લગાડેલું કાગજ હેઠે તેમજ ફરતું મુકી તેમાં ભરી ભુંજીને પછી ઉપર જામ ચોપડવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તેમાં મેદા ખાંડ ભેળી લીંબુનો રસ નાખીને એ આપ્તસીંગને જામની ઉપર પાંચરી સુકાવા માટે પાછું થંડી ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં મુખ્યા પછી કાઢવું. એ પુડીંગ ઘણું મજાહનું થાયછે.

પુડીંગ ક્વે.

તાજાં ઇડાં ૨, આખાં ૨ ઇડાંનાં વજન જેટલો મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા એટલાજ વજનનું સોજું માખણ, આખાં ૧ ઇડાંનાં વજન જેટલી છુંદેલી ખાંડ, રાજબરી જામ અથવા જૈલી ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩, કારબોનેટ ઑવ સોદા ચમટી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજી ખુબ દોહવવાં અને માખણમાં ખાંડ નાખી ઘુંટીને નરમ કરી તેમાં દોહવેલા ઇડાં તથા જામ યા જૈલી ભેળી આટો નાખી બરાબર મેળવી છેલ્લે સોદા નાખી એ મેળવણી ભરતાં ઉપરથી ત્રણ આંગળ જેટલું અધુરું રેહ તેટલાં સાદાં માલને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજી સૌંસ મીઠા અથવા સૌંસ વાઇનના સાથે ખાવું અથવા ગમેતો અમથું ખાવું. પુડીંગ ક્વીનમાં લખ્યા મુજબ લંગડી યા વાટીમાં પણ ભુંજશે. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ઘણો સારો લાગેછે.

પુડીંગ કસ્ટર્ડ.

સોજું દુધ શેર ૧, છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦૧, તાજાં ઇડાં ૬, કડવી બદામની ખીજ ૬, છુંદેલું જાયફળ ૧, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, માખણ તથા પફ પેસ્ટ ખપ મુજબ.

પફ પેસ્ટમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ ૦૧ ઇંચ પતળો પફ પેસ્ટ વણી એક પાઇદીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં મુકી જીનારી સરખી કાપવી. બદામની ખીજને છોલીને બારીક છુંદવી. ઇડાંની દાળને દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી દુધને ત્રણ કકરા પાડી થંડું થાયને તેમાં ઇડાં તથા બાકીનો સામાન ભેળી દીશમાં પફ પેસ્ટ ઉપર રેડી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું. એ પુડીંગ બાફવું હોયતો પફ પેસ્ટ બનાવવો નહી, પણ ઇંડાં વાસણને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાફવું.

પુડીંગ કસ્ટરનું ભુંજેલું.

મીલ્કમેડ કનડેન્સડમીલ્ક ટેબલ સ્પુન ૩, મીલનો પેહલાં નંબરનો ધઉનો આટો રતલ ૦૧, ખાંડ શેર ૦૧, તાજાં ઇડાં ૩, વેનીલા એસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ, લગાડવાનું માખણ તથા પફપેસ્ટ પાઇનો અપ મુજબ.

મીલ્કમાં દોઢ પાથર એટલે પોણી પાઇન્ટ થંડું પાણી બરાબર મેળવી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવીને માહે તે ભેળી ટેસ્ટ પુરતું વેનીલા નાખવું. પછી એ મેળવણી કીનારી સુધી સમાય તેટલાં પાઇ દીશને માખણ ચોપડવું અને આમ વીવીધ વાંનીમાં પફપેસ્ટ પાઇનો છાપેલાછે તેવો ૦૧ ઈંચ જદો પફપેસ્ટ બનાવી દીશમાં કીનારી સુધી પાંચરીને પછી છરી વડે કીનારીને સરખી કાપી કાઢીને અંદર મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠીમાં યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું.

પુડીંગ કીમ.

કીમ ભરેલી શેર ૦૧, ફ્રેન્ચ રેલ રતલ ૦૧, ખાંડ શેર ૦૧, ઝૂંડી નાનો ચમચો ૧૧, તાજાં ૬ ઇડાંની દાળ, બદામનું એસેન્સ ટીપાં ૫, નીમક ચમઠી ૧, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

ઇલાં ભાંજીને દાળને દોહવવી. પાંઉ ખમણવાની ખમણી આવે છે તેથી રેલને ખમણી કીમને ચુલે પીગળાવી તેની ઉપર રેડવી અને માહે બધી પચેને કાંટાથી મેળવી બાકીનો બધો સામાન ભેળી એક દીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજીને સોસ વાઇનના સાથે ખાવું.

પુડીંગ કીસમસ.

છુંદેલી ખાંડ તથા કરંટ દરખ દરેક રતલ ૧, સોજી કઠણ માખણ રતલ ૦૧૧, સોજી દુધ શેર ૧, કોઈ પણ જાતની કકરી ખીસ્કીટ તથા માલુમાં અથવા વેલાતી ઓરેન્જના સુકા મુરખ્યાના ત્રીણા કકડા દરેક રતલ ૦૧, સોજો મેળ શેર ૦૧, ઝૂંડી વાઈન ગ્લાસ ૨, તાજાં ઇડાં ૮, પાટેલું નીમક તથા છુંદેલું જમફળ દરેક તોળો ૧, છુંદેલાં લવંગ તથા જવંત્રી દરેક તોળો ૦૧, મીંચુ ૧ નો રસ તથા બારીક કાપેલી છાશ, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

ખીસ્કીટને ખારીક આટા જેવી છુંદવી. દુધમાં ગોળ ખીમણાવી ગાળીને એ ખીસ્કીટનો આટો તેમાં ભીનવી રાખવો. ઇડાંની દાળને ધુંટવી અને સફેદીને કઠણ કઠ ચઢાવવો. કરંટને સાફ કરી ઘીએ કોરડી કરવી. પછી દુધમાં ભીજવેલા ખીસ્કીટના આટા સાથે એકેક પછી બધા સામાન બરાબર ભેળી એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલાં એક સાદાં મોહડને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાષ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પુડીંગ કઠણ થાય ત્યાં સુધી બાકવું. વેલાલી ખીસ્કીટનું પુડીંગ વધારે સારું થશે. નીમક પસંદ નહીં હોયતો તે નાખવું નહીં, તેમજ ગમેતો ઝંડી પણ એછો નાખવો. એ પુડીંગ તો થણું સારું થાયછે, તોપણ બધી મેળવણીમાં ૦૧ રતલ એપ્રીકોટ જમ આ માર્મલેડ ભેળ્યાથી વધારે સરસ થશે.

પુડીંગ કૃપીનેટ કોહડ.

બદામનાં મકરૂન; સેવૌય ખીસ્કીટ તથા એરેંજના વેલાલી સુકા મુરખ્યાના ત્રીણા કકડા દરેક રતલ ૦૧, સોણું દુધ શેર ૦૧, ખાંડ નવટાંક, સોણુ જલેલીન તોળો ૧૧, ઝંડી નાના ચમચા ૨, લીંચુ ૧ ની છાલ.

મકરૂન તથા ખીસ્કીટને છુંદીને ખારીક ભુકો કરવો. નાનકા ત્રણ ચમચા પાણીમાં જલેલીનને એક કલાક ભીનવીને તેમાં દુધ, લીંચુની છાલ તથા ખાંડ નાખી ઈંગારે મુકી જલેલીન પીગળેને ઉતારી ઝંડી ભેળવો અને એક સાદાં ગોળ મોહડને સોણું ખાવાનું સેલેડ એપ્રીક જરા લગાડી ખીસ્કીટ તથા મકરૂનનો ભુકો ભેળી તેનું તથા મુરખ્યાનું અવાર નવાર ૫૩ તેમાં મુકીને પછી તેની ઉપર જલેલીન વાળી મેળવણી રેડી થંડું થઈ બંધાયને પુડીંગને ઉલટાવીને આખુંજ કાઢવું. મુરખ્યાને બદલે ગમેતો રાજખરી જમ લેવી. આઈસમાં મોહડ મુકીને થંડું કાઢવું વધારે સારું લાગશે.

પુડીંગ કૃપીનેટ રીચ.

ઉપર પુડીંગ કૃપીનેટ કોહડમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ તેલને બદલે મોહડને માખણ લગાડવું અને તેમાં મુરખો, મકરૂન તથા ખીસ્કીટનાં ૫૩ મુક્યા પછી તેની ઉપર શેરી યા ઝંડી વાઇન ગ્લાસ ૧ રેડવું. પછી તાજાં ચાર ઇડાંની દાળને ખુબ દોહવીને અડધા શેર સોળું દુધમાં તે

બરાબર મેળવી ચુકે ધુંટી ધાડું થાયને ઉતારી મોલડમાં જરા જરા કરી રેડીને બધું બરાબર પચાવવું. પછી જલદાં કોરાં કાગળને માખણ લગાડી મોલડની ઉપર મુકી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બીજે બળતે બરાબર બાફીને કાઢવું.

પુડીંગ કુંભશીજ.

પાંઉનું કીમ ઐટલે બ્રેડ કમ્પ રતલ ૦૧૧, સોજાં પણ ખાટાં પાકાં સપરચન રતલ ૦૧, સોજાં માખણ તથા ખાંડ દરેક શેર ૦૧, મીલ્કમેડ કનડેન્સડ મીલ્ક ટેબલ સ્પુન ૪, તાજાં ઇંડાં ૩, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

ભરેલા બે પાથર ઐટલે એક પાઈટ થંડાં પાણી સાથે મીલ્કને મેળવવું. સપરચનને છોલી વચમાંના ગાંઠ તથા ઠરીયા કાપી કાઢી નકી કુટની બારીક સ્લાઈસ કાપવી. ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને મીલ્કમાં મેળવી ખાંડ ખાંડ નાખવી. પછી આટાને ચાણી એક બોલમાં નાખી તેમાં મીલ્કવાળી મેળવણી જરા જરા કરી નાખી સેજખી ગાંગડો રેહ નહી તેમ ચમચાથી સારીકાની મેળવીયા. પછી કમ્પ બેળી માખણ નાખી છેલ્લે સપરચનની સ્લાઈસ મેળવી. પછી એ મેળવણી ભરાતાં બે આંગળ અધુરું રેહ તેટલાં એક ઉંડાં બોલને બરાબર માખણ ચોપડીને તેમાં મેળવણી ભરવી અને ઘાતાં સફેદ ઘટ કપડાંના કટકાને પાણીથી ભીનવી તેની ઉપર આટો છાંટીને બોલની ઉપર દારીથી બાંધી લઈ પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બેથી હઠી કલાક બાફવું.

પુડીંગ કેળાંનું.

ખાટાં પાકાં વસંધનાં કેળાં ૫, સોજાં દુધ શેર ૧, ખાંડ શેર ૦૧, બદામની ખીજ ૨૫, તાજાં ઇંડાં ૫, સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૪, છુંદણ જયફળ તોળો ૦૧, ઘી અપ મુજબ.

બદામને છોલીને બારીક છુંદવી. ઇંડાંની દાળને દોહવવી અને સફેદીને કાણુ કફ ચઢાવવો. પછી કેળાંને છોલી બારીક કાતરીએ કાપી ધીમાં કકરી લાલ તળી એક પાઈદીશમાં પાંધરીને મુકવી અને દુધને ચાર કકરા પાડી થંડું થાયને તેમાં બધા સામાન બરાબર બેળી

દીશમાં કેળાંની ઉપર રેડી મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં લાલ ભુંજવું અથવા લંગડી યા વાઘીમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. પુડીંગ ભુંજયા પછી એમાં કેળાંનો ટેસ્ટ બદલાઈને કાંઈ સોજાં ફળનાં જેવો લાગેછે અને ઘણું મજાહનું થાયછે.

પુડીંગ કેળાંનું ૨ ભું.

લીલી યા પીળી છાલનાં પાકાં કેળાં માટાં હોયતો ૩ અને નાનાં હોયતો ૪, સોજું દુધ શેર ૦૧, ખાંડ શેર ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૩, બદામની ખીજ તથા કરંટ દરાખ દરેક નવટાંક, છુંદેલી એળચી તથા જયફળ દરેક તોળો ૦૧, સોજો ગોલાખ નાના અમચા ૩, ઘઉંનો ઝીણો રવો તથા માખણ ૫૫ મુજબ.

બદામને છોલી સ્લાઈસ કાપવી. દરાખને સાફ કરી સોજી ધાવી. ઇંડાંને ભાંજીને ખુબ દોહવવાં. કેળાંને છોલી ઉભી ચાર ચીર કાપી વગામાંની નેસ કાઢીને અકેક ઇંચના કકડા કાપી તેને રવો લગાડી કલકલ ભરેલી વાઘી યા લંગડીને પુરતું માખણ ચોપડી તેમાં કેળાંનું ૫૩ હેકે મુકી તેની ઉપર બદામ દરાખ બભરાવી એળચી જયફળ નાખવું અને દુધમાં ઇંડાંને સારીકાની મેળવી ખાંડ તથા ગોલાખ ભિળીને તે દીશમાં રેડી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું.

પુડીંગ કેસલ.

સ્પંજ કેક બનાવવા લખેલું છે તેની થોડી મેળવણી તૈયાર કરવી અને થોડાં કપને પુરતું માખણ યા સોજું ઘી લગાડી તેનાં તળીયાંમાં જરા રાજખરી; સ્લોખરી અથવા ઍપ્રીકોટ જામ મુકી તેની ઉપર કેકની મેળવણી રેડીને કપ પોણાં ભરી તુર્ત મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં મુકવાં અને તૈયાર થાયને ઉલટાવીને આખાં કાઢી અમચાં ખાવાં અથવા સૌસ વાઈનના સાથે ખાવાં.

પુડીંગ કોખર્ગ.

મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; સોજું માખણ તથા ક્રીમીસ દરાખ દરેક રતલ ૦૧, સોજું દુધ શેર ૨, ખાંડ તોળા ૧૭, બદામની ખીજ શેર ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૮, છુંદેલું જયફળ ૧, વેનીલા ઍસેન્સ અમચી ૩, બદામનું ઍસેન્સ ટીપા ૭, ગોલાખનું ઍસેન્સ ટીપા ૫, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

દરાખને સાફ કરી ધોવી. બદામને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોધને કોરડી કરવી. ઇંડાંની દાળને દોઢવવી અને સફેદીને કઠણ કઢ ચઢાવવો. પછી આઠાને આળી કલમ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી ચુલે મુકીને ઘુંટ્યા કરી કઠણ થાય ને ઉતારી માટે ખાંડ તથા માખણ ભેળવું અને તદન થંડું થાયને ઇંડાંની દાળ તથા સફેદી મેળવી બાકીનો બધો સામાન ભેળી પાંચ દીશને માખણ લગાડી તેમાં ભરી તુર્ત મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં મુકી લાલ ભુંજવને કાઢવું. લંગડી ચાવાડીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજ્યા પછી પુડીંગને ઉલટાવીને કાઢ્યાથી આખું નીકળેછે. બાફેલું પુડીંગ કચડું હોયતો એ મેળવણી ભરતાં એ આંગળ અધુરું રેહ તેટલાં બોલને પુરતું માખણ ચોપડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાફવું. એ પુડીંગ સાફ લાગેછે, પણ જમથી વધારે સાફ લાગેછે માટે તે નાખવી હોયતો દુધમાંથી દોઢ પાથેર જેટલું જ્યુડું કાઢી તેમાં અડધો રતલ રજખરી જમને કોડીનાં વાસણમાં લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચા વડે બરાબર મેળવીને રંગ વગરની તારની ચાળણીમાંથી બધું જાંડી લઇ ઠરીયા કાઢી નાખવા. ત્યારબાદ બાકીનાં દુધમાં ઉપર મુજબનાં વજનનો આટો તેજ રીતે મેળવી એક પાથેર ખાંડ નાખી ઉપર પ્રમાણે ચુલે ઘુંટી ઉતારીને માખણ ભેળવું અને થંડું પડેને તેટલાંજ ઇંડાંને તેમજ મેળવી બદામની સ્લાઇસ નાખી જમ સાથનું દુધ ભેળી ઉપર મુજબ ભરીને ભુંજવું યા બાફવું. એમાં દરાખ, જાયફળ તથા કોઈ પણ એસેન્સ નાખવું નહી. પણ જો જમ મેળવણીમાં મેળવી નહી હોયતો પછી એ મેળવણીને તૈયાર કરી દીશ યા બોલને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં હેઠ અડધો રતલ જમ પાંચરીને મુક્યા પછી તેની ઉપર મેળવણી રેડીને ભુંજવું યા બાફવું. ભુંજતાં તેમજ બકાતાં પુડીંગ ખીસેછે માટે હમેશ યાદ સખીને અધુરું ભરવું.

પુડીંગ કૉર્નફ્લોઅર.

Brown & Polson's કૉર્નફ્લોઅર તોળા ૭, સોજું દુધ ચેર ૧૧૧, ખાંડ ચેર ૧૧, તાજાં ઇંડાં ૨, સોજો ગોલાબ નાનો અથવા ૧ અથવા ગોલાબનું એસેન્સ દીપાં ૩, વેનીલા એસેન્સ અથવા ૧, બદામનું એસેન્સ દીપાં ૪.

હડાંની દાળને દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી કૉર્નફ્લૉઅરમાં જરા જરા કરી એક પાથેર દુધને બરાબર મેળવીને ઘાડું કરવું અને બાકીનાં દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને એક કકરો પાડીને ઉતારી પેલો દુધમાં મેળવેલો કૉર્નફ્લૉઅર હેઠે ઠરી જશે તેને અમઆથી પાછો બરાબર મેળવ્યા પછી ધાર પડે તેમ કકડાવેલાં દુધમાં રેડતાં જમને પાંચેક મીનીટ ખુબ ઘુંટીને પછી પાછું ચુલે મુકી ઘુંટવું અને કઠણ નહીં પણ ઘણું ઘટ થાયને ઉતારી તેમાં બાકીનો બધો સામાન ભિળી સાદાં અથવા સેજ નકશીનાં માલડને પાણીથી ભીનવીને તેમાં ભરી બંધાયને એમજ કાઢવું અથવા આપ્તસમાં થંડું કરીને કાઢવું. ઘણી નકશીવાળું માલડ લેવું નહીં, તેમાંથી પુડીંગ નીકળશે નહીં. એ પુડીંગ મજબૂત થાય છે.

પુડીંગ કૉર્નફ્લૉઅર ૨ જી.

Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર તોળા ૯, સોજી દુધ શેર ૧૫, સોજી ખાંડ રતલ ૦.૫, તાજાં હડાં ૩, બારીક છુંદેલી એળચી તોળો ૦.૫, વેનીલા; રાજબરી અથવા લેમનનું એસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

હડાંની દાળને ખુબ દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી કૉર્નફ્લૉઅરમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી સેજખી ગાંમડો રાખવો નહીં અને ધીમે બળતે ઘુંટી ઘટ થાયને ઉતારી કુકું થાયને હડાં તથા એસેન્સ ભિળી પાછ દીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું. એ પુડીંગ વધારે સારા ટેસ્ટનું થાય છે.

પુડીંગ ખજૂરનું.

ખજૂરની ઉપરની પતળી ચામડી તથા અંદરનો ઠરીયો કાઢી નાખીને પછી મસળીને તદન નરમ માવા જેવો કાઢેલો સોજો ખજૂર રતલ ૦.૫, સુકાં પાઉંનું બારીક કીમ એટલે ૫ થાય તથા સોજી માખણ દરેક રતલ ૦.૫, ખાંડ શેર ૦.૫, દુધ શેર ૧, તાજાં હડાં ૪, છુંદેલું જાયફળ તોળો ૧, લગાડવાનું માખણ ૫ મુજબ.

ખજૂર સાથે પાઉંનાં કીમને ભિળીને પછી ખીલો બધો સામાન તેમાં મેળવી એ મેળવણી સમાતાં ઉપરથી જરા અધુરું રેહ તેટલાં એક

બેલને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં લરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાકવું. એ પુડીંગનો રંગ બેવામાં સારો લાગતો નથી, પણ મેળવણીમાં ખજૂર મુદ્દા માલુમ પડતો નથી અને માવાનુંજ બનાવેલું હોય તેવું ઘણા સારા ટેસ્ટનું લાગેછે.

પુડીંગ ખાજાં; સીંગર અથવા સમોસાનું.

માનનાં બનાવેલાં ખાજાં; સીંગર બેઉ મળી એક શેર લેવું અને તેને ભાંજીને બે શેર દુધમાં ભીનવી રાખ્યાબાદ બરાબર મેળવી નાખીને ચુસે ઘુંટી કઠણ જેવું થાયને ઉતારવું અને તેમાં મીઠાસ પુગ્તી ખાંડ તથા ટેસ્ટ મુજબ વેનીલાનું એસેન્સ તથા ગોલાખ નાખી છુંદેલી એળચી તથા જયફળ બેઉ મલી તોળો ૦૧૧૧ મેળીને પછી તાજાં ૮ ઇંડાંની દાળને દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તે મેળીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ જુલું. માનના માવાના સમોસા અથવા મલાઈનાં ખાજાંનું પણ એમજ પુડીંગ બનાવવું. પણ તેમાં બે ઇંડાં તથા અડધા શેર દુધ ઉપર લખ્યા કરતાં ઓછું લેવું.

પુડીંગ ખીમા પટેટાનું.

સોણું નરનું નકી ગોસ્ત રતલ ૦૧૧૧, બાફીને બરાબર મેક્ડ કાપેલા પટેટા રતલ ૦૧, સોણું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇંડાં ૫, કાંદા નવટાંક, આડુ તોળો ૦૧, લસણ તોળો ૦૧, કોથમીર ઝુડી ૬ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૫, કુદનાનાં પાદડાં ૧૫, બારીક કાપેલી સેલરી તથા પાર્સલી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક; વેલાતી સોસ તથા ધી ખપ મુજબ.

કોથમીરનાં પાદડાં, કુદનાનાં પાદડાં તથા મરચાંને પોષ્ટને બારીક કાપવું. આડુ લસણને છોલી ઘણુંજ બારીક ભુકા જેવું કાપવું. ઇંડાંની દાળને ખુબ દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવો કાપી જરા ધીમાં શીકો લાલ રંગનો તળવો. ગોસ્તને સાફ કરી થંડાં પાણીથી એક વખત ધોઈ થોડાં પાણીમાં જરા નીમક નાખી અર્ધકચરું બાફી થંડું પડેને ઘણુંજ બારીક ખીમા જેવું કાપવું. પછી પટેટામાં દુધને બરાબર મેળવી તેમાં ત્રણ તોળા ધી તથા અડધા તોળો નીમક નાખી ચુસે ઘુંટી કઠણ થાયને ઉતારી થંડું પડેને ઇંડાંની

દાળ તથા સફેદીને માહે બરાબર ભેળવી. ત્યાગ્યાદ બાકીનો બધા સામાન તથા અડધા તોળા નીમકને કાપેલાં ગોસ્તમાં ભેળી માહે ટેસ્ટ મુજબ સૌંસ નાખી બધું સમાય તેટલાં પાઇદીશને પુરવું થી લગાડી તેમાં પટેટાની અડધી મેળવણીને રેંકે પાંચરીને પછી તેની ઉપર ગોસ્તવાળી મેળવણીને સરખી પાંચરીને મુકી બાકી રહેલી પટેટાની મેળવણીને તેની ઉપર સફાઇથી પાંચરી અને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સગડીની ઉપર ભુંજવા મુકી હેઠે ઉપર થોડા થોડા ઇંગાર મુકતા રહીને બરાબર લાલ ભુંજવું.

પુડીંગ ગાજરનું.

ગાજરને નરમ બાફી છોલી વચમાંનો લીલો ભાગ કાઢી નાખ્યા પછી ધુંટીને નરમ માવા જેવું કાપેલું તોળા ૬, ખાંડ ચેર ૦, માખણ તોળા ૫, સુકાં પાંઉનું કીમ એટલે કમ્બ તોળા ૨, તાજાં ઇડાં ૪, છુંદેલું જમફળ તોળો ૦૧, કોઇ પણ જાતની જામ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩, પફ્ફેસ્ટ પાઇનો તથા લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

ઇડાંની દાળને દોહરી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી માખણને તાલી મસજેલાં ગાજરમાં ભેળીને પછી બધા સામાન અકેક પછી તેમાં મેળવી એ મેળવણી સમાય તેટલાં પાઇદીશને માખણ લગાડી તેમાં ૦ ઇંચ પતળો પફ્ફેસ્ટ પાઇનો બનાવીને મુકી છરી વડે કીનારીને સરખી કાપવી અને તેમાં મેળવણી ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું.

પુડીંગ ગાજરનું ૨ જી.

છોલીને ખમણેલાં ગાજર; એવાજ ખમણેલા પટેટા; માખણ; ખાંડ; મોટી મુકી કાળી દરાખ તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦, સોજીં દુધ ચેર ૦૧૧, તાજાં ઇડાં ૩, છુંદેલું જમફળ ૧, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦૧.

કાળી દરાખને સોજી ઘાઇને-ઠરીયા કાઢવા. કરંટને સાફ કરી ઘાઇને તદ્દન કોરડી કરવી. પછી ઇડાંને ભાંજી બરાબર દોહરી દુધમાં ભેળીને તેમાં અકેક પછી બધા સામાન મેળવી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ચાલુમાં ભરી બાફીને સૌંસ ઝંડીના સાથે ખાવું.

પુડીંગ ગુસખરી.

ગુસખરીનો રસ ભરેલા પાથેર ૨ (પાઇન્ટ ૧), નેપલ્સ અથવા આરાઇટ ખીસ્કીટનો બારીક છુંદેલો બુકો રતલ ૦૧, સોજી ખાંડ શેર ૦૧૧, દુધ શેર ૦૧૧, માખણ નવટાંક, તાજાં ઇડાં ૪, પફપેસ્ટ ૫૫ મુજબ.

મજાહની પાકેલી ગુસખરીને છલટાંમાંથી કાઢી સોજી ઘોષ નુછી ભચડીને તદનજ કલ્લ ભરેલાં વાસણમાં ઢાંકીને ઇંગારે મુકી અવાર નવાર લાકડાંના ચમચા વેડે ભચડયા કરવું અને બધા રસ નીકળેને ઉતારી બારીક આંધરાંની ચાળણી અથવા જાદાં જાંજરાં કપડાંમાંથી રસ ગાળીને ઉપલે હીસામે ભે પાથેર લેવા અને તેમાં દુધ, ખાંડ, ખીસ્કીટનો બુકો તથા માખણને બરાબર મેળવી તપેલી સાફ કરીને તેમાં નાખી પાછું ઇંગારે મુકી ઘુંટયા કરવું અને ઘણું ઘટ થાયને ઉતારી થંડું થાયને ઇડાંને લાંજી ખુબ દોહવીને તે બેળી પુડીંગ ગાજરનાં પેહેલાંમાં લખ્યા પ્રમાણે દીશમાં પફપેસ્ટ પાંચરી તેમાં ભરીને જુલવું. પફપેસ્ટ વગર અમથું પણ થશે.

પુડીંગ ગોળનું.

મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; સોજો ગોળ; માખણ તથા મોટી છુકી કાળી દરાખ દરેક રતલ ૦૧, કરંટ દરાખ રતલ ૦૧, તાજાં ઇડાં ૩.

કાળી દરાખને ઘોષ ઠરીયા કાઢવા. કરંટને સાફ કરી ઘોવી. ગોળનો બુકો કરી કચરો કાઢવો. ઇડાંને લાંજી સારીકાંની દોહવવાં. પછી બધા સામાન બરાબર બેળી પુડીંગ તથા પાછ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ વાસણમાં ભરીને અથવા કપડાંમાં બાંધીને બાફવું.

પુડીંગ ચેન્સલર.

સોજું દુધ શેર ૦૧૧, ખાંડ નવટાંક, તાજાં ઇડાં ૪ ની દાળ, સ્પંજ કેકની ૦૧ ઈંચ પતળી કાપેલી કાતરીઆ; માલુંગાંના અથવા ચૌરેંજના લુકા મુરખાના ઝીણા કકડા; ક્રીસમીસ દરાખ; રેતેકયા કેક; માખણ તથા શેરી ૫૫ મુજબ.

દરાખને સાફ કરી ધોઈને કોરડી કરવી. ઇડાંની દાળને સારીકાની દોહવવી. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળી ઇડાંની દાળ ભેળીને ચુલે ઘુંટી ધાડું થાયને ઉતારી થંડું કરવું. ચારબાદ એક શેર પાણી સમાય તેટલાં ગોળ સાદાં મોલડને માખણનું જાડું પડ ચોપડી તેનાં તળીયાંનાં મુરખ્યાના કકડા તથા દરાખને સ્ટાર અથવા ખીજી કાંઈ તરેહ થાય તેમ માખણમાં ખોસ્વા, તેમજ મોલડની બોરદુપર સરખી ગોળ હારમાં એક હાર દરાખની તથા એક મુરખ્યાની ખોસી હેઠે સ્પંજ કેકના કકડાને અકેક સાથે અઠડાવીને સરખા ગોઠવી તેની ઉપર થોડી દરાખ તથા મુરખ્યો ભભરાવી ઉપર રેતેફ્યાનું પડ કરી જરા શેરી રેડી એ રીતે આપ્પું મોલડ ભરીને પછી પચતી પચતી દુધની મેળવણી રેડવી અને ઉપર માખણ લગાડેલું કોરું કાગળ મુકી પુડીંગ તથા પાછ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાફવા મુકી બગબર કઠણ થાયને ઉતારી આઠ દસ મીનીટ રાખ્યા બાદ મોલડને ઉથલાવીને પુડીંગ આપ્પુંજ કાઢવું.

પુડીંગ ચેસનટ.

ચેસનટનો બારીક પાઉદર રતલ ૦૧, સોજી મોખણ તોળા ૧૫, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦૧, સોજી દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૬, વેનીલા એસેન્સ અમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

ચેસનટની છાલપર જરા કાપ મુકી કકડતાં પાણીમાં ચુલે નાખી નરમ થાયને છાલ કાઢી તડકે મુકી તદન સુકાં થાયને બારીક છુંદી મલમલનાં કપડાંથી ચાળીને ઉપલે હીસાબે પાઉદર લેવો. ઇડાંને ભાંજી ખુબ દોહવવાં. પછી માખણને ઘુંટી કાંઈ નરમ કરી તેમાં ચેસનટનો આટો ભેળી તેમાં બાકીનો સામાન બરાબર મેળવી એક પુડીંગ દીશને માખણ લગાડી તેમાં ભરીને જુવું. બાફેલું કરવું હોયનો એક મોલડને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરી કોરાં સફેદ કાગળને માખણ લગાડી મોલડની ઉપર મુકી પુડીંગ તથા પાછ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ કઠણ બાફવું.

પુડીંગ ચોકોલેટ.

મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા માખણ દરેક રતલ ૦૧, ખાંડ તથા ચોકોલેટનો બારીક ભુકો દરેક રતલ ૦૧, સોજી દુધ શેર ૧૧, તાજાં ઇડાં ૬ ની દાળ, સોજી ગોલાખ લીકર ગ્લાસ ૧.

આટાને ચાળવો. ઇડાંની દાળને દોહવવી. પછી માખણને તાવી તેમાં આટો, ચોકોલેટ તથા ખાંડ બરાબર ભિળીને ગોલાખ તથા ઇડાંની દાળ મેળવી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મોડમાં ભરીને બાફવું.

પુડીંગ ચોખાના આટાનું.

ધોયલા ચોખાનો અથવા મીઠનો પેહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો; સોજીું માખણ તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦૧, ખાંડ ચેર ૦૧, સોજીું દુધ ચેર ૨, તાજાં ઇડાં ૬, સોજે ગોલાખ નાનો ચમચો ૧, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦૧, છુંદેલું જયફળ તોજો ૦૧, બદામનું એસેન્સ ટીપાં ૧૨, લગાડવાનું માખણ તથા પફ પેસ્ટ ખપ મુજબ.

કરંટને સાફ કરી ધોઈને કોરડી કરવી. ઇડાંની દાળને દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. આટાને ચાળીને કલઈવાળી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ મેળવી ગાંગડો રાખવો નહી, પછી ચુલે ધુંટી ઘણું ઘટ થાયને ઉતારી માહે માખણ ભિળીને ખીજાં વાસણમાં ખાલી કરી તેની ઉપર કપડુ બાંધી થંડીની રૂતમાં બાર કલાક અને ખીજી રૂતમાં ચારથી છ કલાક રાખ્યા બાદ ઇડાં તથા ખીજે બધા સામાન અકેક પછી બરાબર ભિળવો અને એ બધું સમાય તેટલાં પાઇદીશને માખણ લગાડી ૦૧ ઇંચ પતજો પફ પેસ્ટ બનાવી તે દીશમાં મુકી ઉપરથી કીનારી કાપી તેમાં મેળવણી ભરીને અથવા પફ પેસ્ટ વગર અમથીજ મેળવણી ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં જુંજવું અથવા કલઈ ભરેલી લંગડી યા વાટીને માખણ લગાડી તેમાં ભરીને ચુલા ઉપર જુંજવું. એ પુડીંગ ઘણું સાફ થાયછે. પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી માહે કેરીના મુરખાનો ઘાડો શીરો નાના ચમચા ૩ ભિળીયાથી પુડીંગ વધારે સાફ થશે.

પુડીંગ ચોખાના આટાનું ૨ જી.

ધોયલા ચોખાનો અથવા મીઠનો પેહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો તથા સોજીું મેદા ખાંડ દરેક તોજા ૦૧, સોજીું દુધ ચેર ૦૧, તાજાં ઇડાં ૪, છુંદેલું જયફળ ૧, લીંજુ અડધાની બારીક કાપેલી છાલ, તજનો કકડો ઇંચ ૧, માખણ ખપ મુજબ.

ધડાંની દાળને દોહવી સફેદીને કફ ચઢાવવો. પછી આટાને ચાળી કલકલ ભરેલી તપેલીમાં નાખી જરા જરા કરી તેમાં દુધ બરાબર મેળવી લીંઘની છાલ તથા તજ નાખી ચુલે ઘુંટી ઘટ થાયને ઉતારી તજ કાઢી નાખી ધડાં તથા ખાંડ ભેળી પાષ્ટદીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી ઉપર જાયફળ ભભરાવી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તાંદુરમાં ભુંજવું અથવા કલકલ ભરેલી લંગડીને માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાષ્ટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજી અમથું ખાવું અથવા કોષ્ટપણ જાતની જામ યા જૈલી સાથે ખાવું. પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરખાનો ઘાડો શીરો નાના બે ચમચા મેળવીને પછી ભુંજ્યાથી પુડીંગ મજાહતું લાલ અને વધારે સારું થશે.

પુડીંગ ચોખાનું.

સોજા ત્રીણા રાંધવાના ચોખા રતલ ૦૧, ખાંડ શેર ૦૧, દુધ શેર ૧, ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૧, બદામની ખીજ નવટાંક, સોજો ગોલાખ વાઈન ગ્લાસ ૧, તાજાં ધડાં ૮ ની દાળ તથા ૬ ની સફેદી, શેરી યા બ્રેડી લીકર ગ્લાસ ૧, છુંદેલું જાયફળ ૧, પફ પેસ્ટ તથા માખણ ૫૫ મુજબ.

બદામને છોલી ઘોષ્ટને સ્લાઈસ કાપવી અથવા છુંદવી. ધડાંની દાળને ઘુંટી સફેદીને કફ ચઢાવવો. પછી ચોખાને ચુંટી સોજા ઘોષ્ટ અડધા શેર પાણી સાથે ઇંગારે મુકી અતાર નવાર ચમચો ફેરવી તદ્દન સુકું થાયને માહે દુધ રેડી ઘુંટયા કરવું અને કઠણ થવા આવેને ઉતારી ખાંડ, ગોલાખ, જાયફળ, ક્રીમ તથા ૦૧ રતલ માખણ ભેળી થંડું થાય ત્યાં સુધી હલાવ્યા કરીને પછી ધડાં મેળવી બદામ નાખી એ બધું સમાય તેટલાં પાષ્ટદીશમાં ૦૧ ઇંચ પતળો પફ પેસ્ટ બનાવીને તે મુકી કીનારી સરખી કાપી માહે મેળવણી ભરીને મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તાંદુરમાં ભુંજવું અથવા પફ પેસ્ટ વગર દીશને માખણ લગાડી અમથીજ મેળવણી ભરીને પુડીંગ તથા પાષ્ટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું અથવા ખાઈવું. પફ પેસ્ટ મુકેલાં પુડીંગમાં ગમેતો પેહેલે પેસ્ટની ઉપર રાજખરી યા ખીજ કોષ્ટ જાતની જામનું પડ કરીને પછી તેની ઉપર મેળવણી ભરવી.

પુડીંગ જલેબીનું.

તાજી યા વાસી જલેબીના ૦૧ ઇંચ જેટલા ભાંજેલા કકડા શેર ૧, સોજીનું દુધ શેર ૧૧, ખાંડ નવટાંક, તાજાં ઇંડાં ૫, સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૪ અથવા ગોલાખનું ઍસેન્સ ટીપાં ૭, વેનીલા ઍસેન્સ ચમચી ૩, બદામનું ઍસેન્સ ટીપાં ૧૫, છુદેલું જલચૂળ તોળો ૦૧૧.

ઇંડાંની દાળને દોહવવી અને સફેદીને કફ ચઢાવવો. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળી ચુલે કકડાની થંડું થાયને તેમાં બધો સામાન સારીકાની મેળવ્યા પછી પાઇદીશ યા લંગડી જેમાં ભુંજવું હોય, તે ઐ મેળવણીથી થોડું અધુરું ભરીને તેમાં જલેબીના કકડા નાખી ઐક કલાક રાખ્યા બાદ ચમચાઐ મેળી ઉપરની સપાટી સરખી કરીને પછી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું.

પુડીંગ જીપીલી.

ઐક બે દીવસનાં વાસી સ્પંજ કેકની પતળી સ્લાઇસ અડધી રતલ લેવી અને તેનાં ઐક પડ ઉપર માખણ તથા ખીજાં પડ ઉપર ઐરેંજ માર્મેલેડ અથવા ઐપ્રીક્રાટ જામ ચોપડી ઐક સાડું માલ્ડ લઇ તેમાં માખણ ચોપડેલું પડ હેઠે આવે તેમ ઐક પડ મુકીને દુધપાક ૨ બે છે તે સેજ પતળો બનાવી તે રેડી પાછી ઐજ રીને કાતડી અને પછી દુધપાક રેડી આખું માલ્ડ ભરીને ઐક કલાક રાખ્યા બાદ ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર મુંજીને સૌંસ વાઇન અથવા સૌંસ જૈંડી સાથે ખાવું.

પુડીંગ જૈલા.

કોઇપણ જાતની સોજી જૈલી રતલ ૦૧, દલેલી ખાંડ તોળા ૫, તાજાં ઇંડાં ૯ ની સફેદી.

સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો અને જૈલીમાં ખાંડને સારીકાની મેળવીને પાઇદીશમાં ભરી તેની ઉપર સફેદી પાંચરવી. પછી પુડીંગ સોનેરી રંગનું થાય ત્યાં સુધી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું. દીશને ચાંકુ કરતાં જૈલી સરી પડે ત્યારે પુડીંગ તૈયાર થયલું જણવું.

પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીત.

કપડાંમાં બાંધીને પુડીંગ બાફવું હોયતો સોજાં પિતાં સફેદ જલ્દાં કપડાંના ઐક કટકાને પેહલે કકડતાં પાણીમાં બોળી કાઢીને તેની ઉપર

આટો છાંટવો અને તેમાં પાંડનું પુડીંગ બાકવું હોયતો તેની મેળવણીને
એ કપડાંની વચમાં મેલીને ઢીણું પોતણું બાંધવું. કારણ એ પુડીંગ
બફાતાં અંદર ખીલેછે. પણ કોઈખી જાતની કુટનું પુડીંગ હોયતો તેનું
ટાઈટ પોતણું બાંધવું. પછી એ પોતણું બાંધેલું પુડીંગ કુબતાં પણ
તેની ઉપર પાણી રેહ તેટલાં કકડતાં પાણીનાં ઉડા તપેલામાં મુકીને ઢાંકણ
ઢાંકી બળતે રાખવું. પણ બફાતી વેળા એકજ જગ્યાપર રાખી મુકતાં
હેઠે તપેલાંમાં પોતણું ચીટકી જશે માટે અવાર નવાર પોતળાંને ચમચથી
જરા ખસેડવું. એ પુડીંગ જેવું નાનું માટું હોય તે પ્રમાણે એક
કલાકથી હઠી ત્રણ કલાક અને કોઈ પુડીંગ બફાઈને કઠણ થતાંતો પાંચ
છ કલાક પણ લાગેછે, જે અરસામાં તપેલાંમાંનું પાણી બળીને સુકાવું
જાયછે તેટલામાટે ખીજ ચુલા ઉપર કકડવું પાણી તૈયાર રાખીને
તપેલાંમાં તે ઉમેરવા કરવું. પુડીંગ બફાયા પછી પાણીમાંથી કાઢી પોતળાંને
થંડાં પાણીમાં મોળીને પછી છોડવું. દીશ યા ખીજાં વાસણમાં ભરીને
પુડીંગ બાકવું હોયતો તે વાસણને હમેશ પુરતું માખણ ચોપડવું અને
તેમાં છેક કીનારી સુધી મેળવણી ભરવી નહી પણ થોડો ભાગ ઉપરથી
અધુરો રાખવો અને ઘોતા સફેદ જરા ઘટ કપડાંના કટકાને પાણીથી
ભીનવીને નીચવવો અને તેના આરે છેડા કુલતા રેહતાં પાણીમાં પડે
નહી માટે તેને ઉપર વાળી લઈને પછી ટાઈટ રેહ તેમ કપડાંને જઘી
દારીથી બાંધી લેવું. પણ વળી એ છાલકાં વાસણને બાકવા માટે પાણીની
અંદર મુકતાંતો માહે પાણી ભરાઈ જાયછે, તેટલામાટે તપેલીમાં આસરે
ત્રણેક ઇંચ ઉંચી પણ પોહોળી આંત્રી અથવા એવુંજ કાંઈ વજનનું
મુકવું. કારણ હલકું હોયછે તો તે ઉકળતાં પાણીથી તેની જગ્યા ઉપરથી
હઠી જાયછે અને તેમ થતાં ઉપરનું દીશ પડી જવાનો સંભવ રેહછે. પછી
તે આંત્રી ઉપર બાકવાનું પુડીંગવાળું વાસણ બરાબર ઠેરવીને મુક્યા પછી
તપેલાંની ઉપર ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકવું અને પુડીંગ બફાઈને બરાબર કઠણ
થાયને તપેલાંને ઉતારીને માહેથી પુડીંગનાં વાસણને કાઢી લઈ ઉપરથી
કપડું છોડી નાખવું. પણ તપેલાંમાં ઉકળતું પાણી પુડીંગને લાગે નહી
તેટલું ઓછું રાખવું. એમ ઉપર કપડું બાંધીને બાકવાને બદલે અમથુંજ
બાકવું હોયતો ઉપર મુજબ મેળવણી ભરેલાં વાસણને ઉપલીજ રીતે
પણ તપેલાંમાં ઉઘાડું બાકવા મુકી તપેલાંની ઉપર ચટું ઢાંકણ ઢાંકવું.
પણ તેમ બફાતાં ઉકળતાં પાણીનો બાક ઢાંકણપર જમાવ થઈ તેનું પાણી

થઈને બાફવા મુકેલાં પુડીંગની ઉપર ટપક્યા કરશે અને તેથી પુડીંગ બરાબર બફાશે નહીં તેટલામાટે પુડીંગ બફાઈને બરાબર કઠણ થાય ત્યાં સુધી ઢાંકણની ઉપર જરા રાખ પાંથરીને તેની ઉપર ચાલુ ઇંગાર મુક્યા કરવા, તેથી ઢાંકણપરની ત્રણ સુકાઈ જશે. ઉપલી બેઉ રીત પુડીંગ બાફવાની સાધારણ છે પણ એના કરતાં વધારે સેહલી રીતથી પુડીંગ, કસ્ટર યા એવું કાંઈપણ બાફવું હોયતો તેની મેળવણીને દીશમાં યા વાઠી કે લંગડીમાં અને થોડું હોયતો કલ્હાં ભરેલા ત્રાંબાના સાંકડા ઉંડા કાંસીયામાં ભરીને તેની ઉપર કપડું બાંધવું નહીં, તેમજ ઢાંકણપર ઇંગાર પણ મેલવા નહીં પણ તપેલાં ઉપર જે ઢાંકણ ઢાંકવાનું હોય તેને એક ઘાતાં ઘટ સફેદ કપડાંના કટકાપર ચઢું મુકી ગાંસડી બાંધવા માટે જેમ આરે છેડાના ગાંઠ બાંધે છે તે પ્રમાણે ઢાંકણને ઉપરથી ટાપટ બાંધી લઈને પછી તે ઢાંકણનાં કપડાંનાં બાંધેલા ગાંઠ ઉપર રેહ તેમ તપેલાંની ઉપર મુકવું, તેથી બધી વરાળ તે કપડું સોસી લેશે. પણ વળી ઘણો વખત બાફવાનું હોયતો કપડું ભીનાઈ ગયાથી પછી તેમાંથી પણ પાણી ટપકશે, માટે તેમ થાયતો તે ભીનાયલું કપડું છોડી નાખીને ખીજું સુકું કપડું બાંધી એ રીતે ભીનાયલું કપડું બદલ્યા કરવું. એ રીતે બાફવાનું ઘણુંજ સવલ પડે છે.

પુડીંગ, પ્લમકેક અથવા ખીજાં કાંઈપણ કેક યા ખીજું કાંઈખી દીશમાં યા પત્રાંના ગોળ દાબડામાં ભરીને ભુંજવું હોયતો પેહલે જ્યાં સોજાં ફારાં કાગળને દાબડાનાં તળીયાં બરાબરનું ગોળ હેઠે મુકવા માટે કાપવું અને દાબડાની અંદર ફરતું મુકવા માટે તેની ઉંચાઈ તેમજ પોહોળાઈ જેટલું સરખું કાપી એવાંજ ખીજાં જે ત્રણ કાગળે કાપી તેને માખણ લગાડવું અને ધી નાખ્યા વગર અમથાજ થોડા ઘઉંના આટાને પાણીથી બાંધીને તેની દાબડાનાં તળીયાંનાં પત્રાં બરાબરની ગોળ અને અડધી ઇંચ જેટલી જાદી રોટલી વણી સરખી કાપીને એ કાચીજ રોટલીને પેહલે દાબડામાં હેઠે મુક્યા પછી તેની ઉપર માખણ લગાડેલાં બે ત્રણ કાગળે એકઠાં મુકી બોરડુપર પણ માખણ લગાડેલાં કાગળે બે ત્રણ ફરતાં મુકીને પછી તેની અંદર કેકની મેળવણી રેડવી. પણ હમેશ ઘણું ખરાં કેકો ભુંજતાં ઉપરથી માટે મેળવણીને ઉપર સુધી ભરવી નહીં પણ બેથી આર આંગળ સુધી દાબડો અધુરો રાખવો. દાબડામાં હેઠે ઘઉંની કાચી રોટલી મુકવાનું કારણ એકે કેકને હેઠેથી વધારે તાપ લાગે તોય

રૌટલીને લીધે કેક બળતું નથી પણ બરાબર બુંજાય છે. દીશમાં પુડીંગ અથવા ખીચુડું કાંઈમી બુંજવું હોયતો પેહલે તે વાસણને માખણ ચાવી જે હોય તે પુગ્ગુ લગાડીને પછી જેથી નળવણી હોય તે પ્રમાણે ઉપર સુધી ચા અધુરું ભરવું અને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ચા ધીમી ભઠ્ઠીમાં બુંજવા માટે જેમ લખેલું હોય તે મુજબ તેને બુંજવું. પણ પ્લમકેક તથા કીસમસ કેક તેમજ એવાંજ ખીજ કેકતો હમેશ મધ્યમ ભઠ્ઠીમાંજ બુંજવાં. જેને બરાબર બુંજતાં આવડતું હોય છે તેનો એ માટા કેને તંદુરમાં પણ બુજી શકે છે. તંદુરમાં કાઠપણુ બુંજવું હોયતો પેહલે તેમાં થોડી રેતી પાંચરીને પ્રથમ તેને માટે બળતે મેલીને ખુબ ગરમ કરવું, તે પછી ગરમમાં બુંજવાની ચીજ હોયતો તંદુરમાં પત્રાંતી ચા ત્રાંખાંતી થાળી મુકીને પછી જે બુંજવું હોય તેને અકેકને અથડે તેમ નહી પણ સેજ છુટું છુટું તેમાં ગોઠવીને મુકી તંદુરપર ઢાકણ ઢાકી તેની ઉપર જરા ગાખ પાથરીને પછી તેપર ગામઠી કોલસાના ધગધગતા ઇંગર તથા લાકડાંના નાના ટુકડા મુકીને બળતું કરવું, પણ હેઠેનું માટું બળતું કાઢી નાખીને ધીમું રાખવું અને ડાજે નહી માટે અતાર નવાર ઉંઘાડીને જોવું અને બરાબર બુંજાયને કાઢવું. પાછને તેમજ કસ્ટવાળા પેટ્રીસને ગરમ ભઠ્ઠી ચા તંદુરમાં બુંજવા મુકવું. કારણ ગરમીથી કસ્ટ ખીલી જાય છે, પણ તે ખીલે પછી તેની ફરતી કોરતી ઉપર આંગળા ફેરવવા, જેથી બધા પોપડા અકેક સાથે વળગેલા હોયતો તે છુટા પડે છે. તે પછી મજબૂત બરાબર બુંજાયને કાઢવું ઉપર લખ્યું તેમ પ્લમ કેક માટે ગરમ નહી પણ મધ્યમ તંદુર જોઈએ છે એટલે ઉપર પ્રમાણે પેહલે તંદુરને બરાબર ગરમ કરવું જોઈએ, તે પછી હેઠે થોડા વધારે અને ઢાંકણ ઉપર આછા ગામઠી કોલસાના ઇંગાર મુકવા અને આસરે પોણો કલાક થવા આવે અને કેક ઉપરથી લાલ થઈ ગયું છે કે નહી તે તપાસીને પાછું ઢાંકવું અને થયું નહી હોય અને ઇંગાર ખુલવા આવેતો ખીજ મુકવા, પણ લાલ થયું હોયતો છુટા છુટા ઇંગાર રાખી થોડીવારે પાછું જોવું અને જેમ બુંજતું જાય તેમ જરૂર જણાય તો ઇંગાર આછા કરવા, તેમજ જુનાઈ જાયને અગત્ય હોયતો સેજ ઇંગાર મુકતા રેહવું અને કેક માટું હોયતો દોઢ કલાક થાય પછી સાફ કીધેલી છરી અથવા જુતારાની નવી સળીને કેકમાં ખોસીને પાછી કાઢી લેવી અને છરી ચા સળી ઉપર કેકની કગરસ વળગે અને પસરાત હોયતો પાછું ઢાંકવું. પણ એ અરસામાં કેક ઉપરથી ઘણું

લાલ થઇ ગયું હોયતો કેકપર બેસતું આવે તેમ કોરાં સફેદ જાદાં કાગળને ગોળ કાપી તેની ઉપર માખણ લગાડી તે માખણવાળું ૫૩ કેકને લાગે તેમ તે કેકની ઉપર મુકવું, જેથી ઉપરથી વધારે ડાળતું અટકશે અને અંદરનું કાચું બરાબર ભુંજશે. જો એ કાગળ ડાળ જાયતો અવાર નવાર બદલ્યા કરવું અને કેક બરાબર ભુંજાયને કાઢવું. કોઇપણ ખીચનં મોટાં કેક યા પુડીંગ ઉપરથી જલદી લાલ થઇ જાયતો તેની ઉપર પણ ઉપલીજ રીતે માખણ લગાડેલાં કાગળે મુકયા કરવાં. પણ પ્લમ કેક યા ખીજી કોઇપણ ચીજ ભુંજવા આવે કે હમેશ હેઠેના ઇંગાર ઓછા કરવા. કારણ હેઠેથી જલદી ડાળ જાયછે, તોપણ ભુંજવા મુકયા પછી પેહેલેતો બરાબરજ ઇંગાર હેઠે રાખવા જોઇયે, કાંકે પેહેલે એમ તાપ લાગ્યાથી ઉપસીને બરાબર ખીલી આવેછે અને હેઠે તાપ પેહેલે બરાબર લાગતો નથી તો પછી જોકે ભુંજાયછે ખરું, પણ ખીલ્યા વગરનું બેસી ગયલુંજ રહી જાયછે. જ્યારે બરાબર ખીલે અને પછી લગભગ થવા આવે ત્યારેજ કોઇખી ચીજમાં છરીયા સળી ખોસીને તપાસવું. અગાઉથી ઉતાવલ કરીને તેમ બોકવું નહી. કારણ તેમ કરતાં ભુંજતી ચીજની ઉપરની સપાટી ફાટી ગયાથી તે માહેલી વરાળ બાહેર નીકળી જઇ ખીલેલું હોયછે તે અપટલને બેસી જાયછે અને તે પાછું ઉપસતું નથી. બધી ઇંચેજ મીઠાઈ ભટ્ટીમાંજ સારી ભુંજાયછે, તોય ઉપર લપેલી રીતે તંદુરમાં પણ ભુંજાયછે, તેમજ ચુલા યા મોટી સગડી ઉપર ભુંજવા માગ્યે તો તેમ પણ સેહેલાઇથી બની શકેછે. જો સ્પંજ કેક મોટાં બનાવવાં હોયતો તદ્દન કલઇ ભરેલી લંગડી યા વાટીને ઘણું પુરતું માખણ લગાડવું અને એ કેક ખીલેછે માટે વાસણને મેળવણીથી પોણુંજ લરવું અને એ વાસણને ચુલા ઉપર મુકવા અથવાતો તે જેટલું મોટું હોય તેટલીજ મોટી સગડી ઉપર મુકવા માટે આગમચથી કોલસા સળગાવીને ઇંગાર તૈયાર કરી રાખી હેઠે સરખા પાંચરીને ઇંગાર મુકવા અને એક મોટાં ઠીકરાંને સાફ ઉજળીને ઉપર ઉલટું ઢાંકી લંગડી યા વાટી હોય તેટલાંજ મોટાં લોખંડનાં વળાંને ઠીકરાંની ઉપર મુકી તેમાં પેહેલે ઇંગારને જરા પાંચરેલા મુકી ઉપર લખ્યા પ્રમાણે કેક ઉપસ્યા પછી હેઠેના ઇંગાર કાઢી નાખીને ઓછા કરવા. પણ કેક ઉપસી આવ્યા પછી ઠીકરાંની વચમાંના ઇંગાર કુર કરી જરૂર પડે તેમ જ્યાંથી કેક શીકું રહેલું લાગે ત્યાં વધુ ઇંગાર રાખી બધેથી એક સરખું લાલ ભુંજવું અને થવા આવેને

ઉપલી રીને છરી યા સળી ભાકીને તપાસ્વું અને લાલ થઇ જાયતો એની ઉપર પણ માખણ લગાડેલું કાગળ મુકવું. હમેશ મેળવણી ભરેલાં વાસણ જેટલીજ સગડી યા ચુલો વાપરવો જોઈએ કે તેથી ફરતી ખોરડુ પરથી કેક બરાબર ભુંજાઈને લાલ થાય. જો બરાબર તજવીજથી ભુંજાયતો વીસથી ત્રીસ મીનીટમાં સગડી ઉપર સ્પંજ કેક મજાહનું ખીલી ભુંજાઈને તૈયાર થાયછે. પ્લમ કેક, ફ્રીસમસ કેક અથવા ખીજાં એવાં કેક પણ સગડી ઉપર ભુંજવાં હોયતો લંગડી યા વાટીનાં તળીયાં જેટલાં ગોળ કાપેલાં જાદાં કોરાં કાગળને પુરતું માખણ લગાડી હેઠે તે મુકવું અને ફરતું પણ એવુંજ માખણ લગાડેલું કાગળ મુકી ઉપસ્વા માટે જગા ખાલી રાખી મેળવણીથી પોણું ભરી ઉપર સ્પંજ કેક ભુંજવા લખ્યું છે તેમજ એ કેકને પણ ભુંજવા મુકવું. પણ એ કેક તેટલાં જલદી ભુંજાશે નહીં. એને ભુંજતાંતો બેથી ત્રણ કલાક લાગશે. માટે તે પ્રમાણે એની ઉપર તેમજ હેઠે અવાર નવાર ઇંગાર મુકતાં રહી ડાબે નહીં માટે સંભાળથી બરાબર ભુંજવું અને આઈસીંગ પાંચરવી હોયતો કેક તૈયાર થયા પછી વાસણમાંથી કાઢી ઉપરનો ઉપસેલો ભાગ ગરમ કીચેલી છરીથી સરખો કાપીને આઈસીંગ પાંચરીયા પછી પાછું વાસણમાં મુકી ચુલા યા સગડીમાંથી ઇંગાર કાઢી નાખીને પછી તેની ઉપર મુકી ઠંકરું ઢાંકી ઘટે તોજ ઘણા સેજ ત્રીણા ઇંગાર ઉપર રાખીને આઈસીંગ મુકવવી. લંગડી યા વાટી જેટલી મોટી સગડી નહીજ હોયતો પછી મોટા ચુલામાં જરા વધારે રાખ ભરીને તેપર ભુંજવું. કોઈપણ જાતનાં પુડીંગ દીશમાં ભરવાને બદલે એમ લંગડી યા વાટીમાં ભરીને ચુલા યા સગડી ઉપર ભુંજ શકાયે, તેમજ કોઈપણ જાતની ખીસ્કીટ યા નાનખટાઈને મોટી તદન સપાટ તળીયાંની ત્રાંખાની કલઈ ભરેલી થાળીમાં યા કથરોટમાં પાંચરીને છુટી છુટી મુકી તેની ઉપર ખીજા એવીજ થાળી ઢાંકીને જમીન ઉપર રાખ પાંચરી તેમાં ઇંગાર પાંચરી ઇંટ યા તળીયાં મુકીને ઉપત્રીજ રીતે ભુંજ શકાયછે. પણ ઇંટ યા તળીયાને બદલે કદીખી પથર મુકવા નહી, કારણ તાપ લાગ્યાથી પથર ફાટીને ઉડશે.

પુડીંગ દા ઇ લ.

સોજીં દુધ શેર ૧૧૧, તાજાં ઇડાં ૫ તથા ખીજા ૧ ઇડાંની દાળ, રાજખરી જામ રતલ ૦૧, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦૧, મીલનો પેહેલાં નંબરનો

ધકનો આટો તોળા ૪, વેનીલા ઍસેન્સ ચમચી ૧૧૧, બદામનું તથા ગોલાખનુ ઍસેન્સ દરેક ટ્રીપાં ૭, Brown & Polson નો કોર્નફ્લોઅર ઉપરેલી ભરેલી ચમચી ૧, માખણ ખપ મુજબ.

આ ઠાને આળીને રંગ બદલાય નહી તેમ સેજ સેજને સુકો કરવા. પાંચ ઘડાની દાળને કલછ ભરેલા વાસણમાં ખુબ ઘુંટવી અને સફેદીને કહણુ કફ ચઢાવવો. પછી દાળમા નવટાંક ખાંડ જરા જરા કરીને ભિળી ઍમજ જરા જરા આટો નાખી પદરેક મીનીટ ભેરથી ઘુંટયા પછી સફેદી મેળી નવથી દસ ઇંચના વ્યાસનાં સપાટ તળીયાંનાં કલછ ભરેલાં ઢાંકણુ યા થાળીને પુરતુ માખણુ લગાડી તેમા ઍ મળવણી રેડી પુડીંગ તથા પામ બનાવવાના રીતમાં લખ્યા મુજબ ભટ્ટી, તંદુર, ચુલા યા સગડી ઉપર ભુંજવુ અથવા તેમાંજ લખ્યા પ્રમાણે બોયપર રાખ પાંચરી ઘંટ યા નળીય પર મુકાને ભુંજવુ પણ ઍમ છેલ્લી રીતે ભુંજવામાં ઇગાર થોડા અને છુટા છુટાજ હેઠે ઉપર મુકવા, કારણુ ઍ કેક પતળું હોવાથી જલદી ભુંજશે ભુંજાયને કાઢી જરા કુકું થાયને ઍક પડની ઉપર જામ ચોપડી ઍમલેટની કાની ગોળ વીટાળી પાનું છુટી નહી જાય માટે થોડીવાર કોરા ત્રીણાં કાગજમા વીટાળી રાખવું. ત્યારબાદ ઍ કેકના રોલની આધી ઇંચ જલદી સરખી કાતરીઆ કાપી તેને ખીલારની દીશમા અકેકની પામે સરખી ગોઠવીને મુકવી અને પેત્રી બાકી રહેલી ઍક ઇડાંની દાળને ખુબ ઘુંટી તેમા કોર્નફ્લોઅર મેળવી જરા જરા કરી તેમાં બધું દુધ ભેળી ખાંડ નાખી ધીમે બળતે મુકી ઘુંટયા કરી દુધપાક જેવુ પતળું કસ્ટર થાયને ઉતારી ઍસેન્સ ભેળી કસ્ટરને આઈસમાં મુકી થંડું થાયને દીશમાં મુકલી કાતરીઆ ઉપર રેડી માહે થોડું પચે પછી ખાવું. ઍ પુડીંગને ભુંજવું હોયતો બધું ઉપર મુજબ તૈયાર કરવું, પણ કસ્ટરને થંડું કરવું નહી અને ઍ બધું સમાય તેટલાં પાઈદીશ યા લંગડીમાં પેલી બધી રોલની કાતરીઆ ગોઠવી તેની ઉપર કસ્ટર રેડીને પચાવ્યા પછી હેઠે ઘણાજ સેજ તણુ ચાર ઇંગારની ગાગડીઆ છુટી છુટી મુકી ઉપર ડીકફ ઢાંકીને તેની ઉપર ઇંગાર મુકી બરાબર લાલ ભુંજવું. કોર્નફ્લોઅરને બદલે ધકનો આટો પણ ચાલશે.

પુર્ણ તાપીયોકાનું.

સોજી દુધ શેર ૧, તાપીયોકા તથા સોજી ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, તાજાં ઇડાં ૪, છુદેલું જાયફળ ૧, માખણ ખપ મુજબ.

તાપીયોકાને સાફ કરી સોજા ઘાઈ બાર કલાક થંડાં પાણીમાં ભીનવી ગાખવા. પછી પાણીમાંથી કાઢી દુધમાં નાખી ઇંગારે ઘુંટી જરા નરમ થાયને ખાંડ ભિળી ઘુંટયા કરવું અને કઠણ થાયને ઉતારી થંડું થાયને ઇંડાંની દાળને દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તે મેળવી બાકીના સામાન ભિળી પાછલીશ યા લંગડીને પુરતું માખણ લગાડી તેમા ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી, તંદુર યા સગડી ઉપર મુંજ થંડું પડેને કોઈપણ જાતની જામ સાથે ખાવું.

પુડીંગ તાપીયોકાનું ૨ જી.

સોજું દુધ શેર ૧, ખાંડ રતલ ૦૧, તાપીયોકા રતલ ૦૧, સોજું માખણ શેર ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૪, બ્રેડી નાના ચમચા ૨-૩, સોજા ગોલાખ નાના ચમચા ૩, છુંદેલું જાયકળ ૧, પફ પેસ્ટ તથા લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

તાપીયોકાને સાફ કરી સોજા ઘાઈ એક શેર થંડાં પાણીમાં બાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી એજ પાણીમાં ચુલે ભે કકરા પાડ્યા બાદ ઇંગારે ઘુંટી કઠણ થાયને ઉતારવું અને દુધમાં ખાંડ વીગળાવી તળી ચાર પાચ કકરા પાડી ઉતારી થંડું થાયને તાપીયોકાનાં એ તથા બાકીના બધા સામાન બરાબર મેળવી એ મેળવણી સમાય તેટલા પાછલીશ નાં ૦૧ ઇંચ વણેલો પફ પેસ્ટ પાંચગી કીનાડા સમ્પૂર્ણ થાયને તમા મેળવણી ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મુંજ થંડું અથવા પફ પેસ્ટ વગર અમયાંજ માખણ લગાડેલા દીવમાં ભરી નાખવું. એ પુડીંગ બાફેલું વધારે સારું લાગેછે. પુડીંગ લાજ પસંદ હોયતો મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરખાનો ઘડો શીરો નાના બે ચમચા ભિળીને પછી ભરવું, તેથી સ્વાદ પણ સારો થાયછે.

પુડીંગ ત્રીપ્સી.

સ્પંજ કેક ૨ જાંમાં લખ્યા પ્રમાણે સામાન લઈ તેજ રીતે મેળવણી તૈયાર કરવી અને એ મેળવણીથી પોણો ભગવ તેટલા પત્રના કેક બનાવવાના ગોળ દાખડાને પુરતું માખણ લગાડી તેમા ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં

સરખું લાલ ભુંજીને દાખડામાંથી કાઢવું. પછી થોડી બદામની ખીજને છોલી સ્વાદસ કાપી ઘાઘને કોરડી કરી તેને કેકની ઉપર તેમજ આસપાસ ફરવી સરખી ખોસી કેક તીપ્સીમાં લખેલી રીતે એમાં દારૂ પચાવ્યા પછી કોઈપણ જાતનું કસ્ટર, દુધપાક અથવા બધી ક્રીમ બનાવવાની લખેલી છે તેમાંથી કોઈપણ બનાવીને કેકની ઉપર રેડવું. એ કેક મીનારાના આકારનું બનાવવું હોયતો એકસરખી ઉંચાઈનાં સરખાં ચઢ ઉતર ચાર સ્પંજ કેક બનાવવાં અને હેઠનાં મોટાં કેક ઉપર તેનેથી ઉતરતાં કેકને બેસતું કરવા માટે મોટાં કેકની ઉપરનો લાલ ભુંજાયેલો ભાગ ખીજાં કેકના ઘેરાવા જેટલો વચમાંથી છરી વડે સફાઈથી થોડો કોતરી કાઢી ધડાંની સફેદીથી ખીજાં કેકને તેની ઉપર વળગાવી એજ રીતે ત્રીજું અને ત્રાજાં ઉપર ચોથું બેસતું કરવું, તેથી જાણે એકજ ઉંચું મીનારા જેવું આખું લાલ કેક દીસશે. તે પછી એમાં પણ ઉપલીજ રીતે બદામની સ્વાદસ ખોસી દારૂ પચાવ્યા પછી કસ્ટર, દુધપાક યા ક્રીમ જે ગમે તે એક પુરતું ઉપરથી રેડવું. એકજ કેક હોયતો ગમેતો તેની વચમાં રૂપ્યા જેટલો મોટો ગોળ છેડે હેઠે સુધી કોતરીને પછી દારૂ પચાવી છેલ્લે જે રેડવું હોય તે ઉપરથી રેડવું. તેથી કેકની અંદરનો ભાગ પણ નરમ થશે. વાસી કેક પણ ચાલશે.

પુડીંગ તીપ્સી ૨ જી.

સ્પંજ કેક પેહેલાંમાં લખેલી રીતે આઠાનું આઠ ધડાંનું બનાવેલું સ્પંજ કેક, રાજખરી યા ગ્રીનગેજ જામ રતલ ૧, સોજી દુધ શેર ૨, સોજી માખણ તથા ખાંડ દરેક શેર ૦.૫, શેરી યા જાંડી વાઈન ગ્લાસ ૧, તાજાં ધડાં ૩ ની દાળ તથા પ ની સફેદી, વેનીલા એસેન્સ અમચી ૧૦૦, ગોલાખનું એસેન્સ ટીપાં ૬, બારીક છુંદેલી એળચી તોળો ૦.૫ તથા જાયફળ તોળો ૦.૫, લગાડવાનું માખણ અપ સુજા.

સ્પંજ કેકની પતળી કાતરીએ કાપી તેને એક પડે માખણ ચોપડી તેની ઉપર જામ લગાડી એ બધું ભરતાં બે આંગળ જેટલું અધુરું રેહ તેટલાં હંડાં બોલની અંદર પુરતું માખણ લગાડી તેમાં બધી કાતરીએ સરખી ગોઠવીને મુકી તેની ઉપર ફરતો દારૂ રેડવો અને સવા શેર દુધમાં એક પાશેર ખાંડ નાખી ધડાંની ત્રણ દાળને ખુબ દોઢવી ત્રણ સફેદીને કઠણ કઠ અઢવી તે બરાબર ભેળી ચુલે ધુંટી પતણું કસ્ટર કરી ઉતારીને

બોલમાં ભરેલાંની ઉપર રેડી બધું માહે પચે પછી બોલની ઉપર ભીનવેલું કપડું બાંધી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પુડીંગ કઠણ થાય ત્યાં સુધી બાકીને આખુંજ પુડીંગ ઉલટાવીને કાઢવું. ત્યારબાદ બાકી રહેલી બે ઇંડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી બાકીના બધા સામાનમાં ભેળી ચુલે ઘૂંટી દુધપાક જેવું કસ્ટર થાયને ઉતારી ઐળચી, જાયફન તથા એસેન્સ ભેળી થંડું થાયને પુડીંગની ઉપર રેડવું. એ પુડીંગ મજાદનું લાગેછે. બાકેલાં પુડીંગને આઘસમાં થંડું કીધા પછી કસ્ટરને પણ એમજ થંડું કરીને ઉપર રેડયાથી વધારે સાફ લાગેછે.

પુડીંગ તીખ્સી ૩ જી.

સ્પંજ કેક ૨ જાંમાં લખેલા સામાનનું છાલકું અને મોટું બનાવેલું સ્પંજ કેક ૧, રાજબરી; ગ્રીનગેજ; એપ્રીકોટ યા પીચની જામ અથવા પીચનો મુરખ્ખો એ પાંચમાંનું જે તે એક રતલ ૦૧૧, ક્રીમ ઇટેલ્યન ૨ જાંમાં લખેલા સામાનની બનાવીને તૈયાર કીધેલી ક્રીમ, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦૧, ખીજી દુધની ક્રીમ ભરેલી શેર ૦૧, શેરી યા બ્રેડી વાઈન ગ્લાસ ૧૧૧, વેનીલા એસેન્સ ચમચી ૧.

સ્પંજ કેક છાલકું ને મોટું બનાવી તેને આખું રાખવું અથવા કાતરીઓ કાપવી અને જામ હાયતો એમજ કાતરીઓને અકેક પડે ચોપડરી અને આખાં કેકની ઉપર તેમજ બધી બોરડુપર ફરતી ચોપડરી. પણ મુરખ્ખો એમ ચોપડાશે નહીં માટે તેને લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચા વડે ભાંજી જામ જેવો કરીને તે ચોપડવો. પછી ખીજારની ઢંડી દીશમાં આખું કેક મુકવું અથવા કાતરીઓને સરખી સફાઈથી ગોઠવવી અને તેમાં બધા દારૂ પચાવવો. ત્યારબાદ ક્રીમ ઇટેલ્યન ૨ જાંમાં લખેલા સામાનની તેજ રીતે ક્રીમ બનાવીને તૈયાર કરી થંડી થાયને તેમાંથી ત્રીજા ભાગ જેટલીને દીશમાંનાં કેકની ઉપર તેમજ બધે ફરતી રેડી બંધાવા માટે આઘસમાં મુકવું, પણ માહે પાણી ભરાય નહીં તેની સંભાળ રાખી બરાબર કઠણ થાયને બાકી રહેલી બે ભાગ ક્રીમને એજ રીતે કેકપર રેડી બંધાઈને તદ્દન કઠણ થવા દેવું. તેટલાં પેલી દુધની અડધા શેર ક્રીમમાં ખાંડ તથા વેનીલા નાખી ઘૂંટીને કેકની ઉપર તેમજ બોરડુપર સફાઈથી લગાડીને તુર્ત થંડું આવું. એ પુડીંગ ઘણું સરસ લાગેછે.

પુડીંગ તીપ્સા ૪ થું.

સ્પંજ કેક પેહેલાંમાં લખેલા સામાનનું એક મોટું ઉચું ગોળું સ્પંજ કેક ભુંજેલું તૈયાર કરવું. પછી આઇસીંગ પાંડનીમાં લખ્યા પ્રમાણે અડધા રતલ પાંડની ગોલાખી રંગની આઇસીંગ બનાવી કેકની ઉપર તેમજ બોરડુપર પતળી પાંચરી તે બંધાયને કેકની બધી અડધી ઇંચ જાદી આખી ગોળ કાતરીઓ સફાઈથી સરખી ગરમ છરીથી કાપી તેનાં અકેક પડે રાજખરી, સ્ક્રોબરી અથવા ગ્રીનગેજ જામ ચોપડી તેની સાદી બોરડુ પર નોંધયો અથવા મેરેસશીનો દારૂ થોડો રેડીને પછી બધી કાતરીઓને પાછી અકેકની ઉપર મુકીને પાછું આખું કેક કરી ખીસારની ઉડી દીશમાં મુકવું અને તાજી કડણ કીમ ભરેલી અડધા શેરમાં છુંદેલી પાંડ પાથેર ૧ તથા ટેસ્ટ મુજબ વેનીલા તથા ગોલાબનું એસેન્સ થોડાં ટીપાં ભેળી કેકની ઉપર રેડી દીશને આઇસની ઉપર મુકી પુડીંગ થંડું કરવું. એનો ટેસ્ટ ધણે સારો થાયછે. નોંધયો અથવા મેરેસશીનો દારૂ નહીં હશેતો શેરી યા બ્રૅડી ચાલશે.

પુડીંગ દેન્ડી.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; સોજી માખણ; મોટી સુકી કાળી દરાખ તથા કરંટ દરાખ દરેક તોળેલું શેર ૦૧, કોઇપણ જાતનું શરબટ પાથેર ૦૧.

દરાખને ઘોષ કોરડી કરી મોટીના ઠરીયા કાઢવા. પછી બધા સામાનને ભેળી એક ઉંડાં વાસણમાં ભરી જાદાં કપડાંના સફેદ કટકાને પાણીથી ભીનવી તેની ઉપર આટો છાંટી વાસણની ઉપર બાંધીને મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તાંડુરમાં ભુંજવું.

પુડીંગ ધાંનવરદનું.

સોજી દુધ શેર ૦૧૧, પાંડ શેર ૦૧, ધાંનવરદં તોળા ૫, બદામની ખીજ ૩૦, ઔરેંજ યા માલુંગાંના સુકા મુરખ્યાના ત્રીણા કકડા તોળા ૩, બ્રૅડી નાના ચમચા ૨, છુંદેલી એળચી તોળા ૦૧ તથા જયફળ તોળા ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૩, માખણ ૫૫ મુજબ.

બદામને છોલીને છુંદવી, પછી ધાંનવરદને ચુંટી સોજી ઘોષ અડધા શેર પાણીમાં ધીમી આંચે ઢાંકીને મુકી પાણી સુકાયને માહે પાંડ

તથા દુધ ભેળી ઘુંટયા કરવું અને ઘાડું થાયને ઉતારી થંડું થાયને માહે
અથા સામાન તથા નવટાંક માખણ ભેળી પાછદીશ અથવા લંગડી યા
વાટીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની
રીતમાં લખ્યા મુજબ જુઓ. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાયછે.
પુડીંગ લાલ કરવું હોયતો પુડીંગ તાપીયોકાનાં ૨ જાંમાં લખ્યા મુજબ
એની મળવણીમાં કેરીના મુરખ્યાનો નાનો દાદ અમચો શીરો ભળવો.

પુડીંગ નાળીયેરનું.

ઘણા ઝીણા દાંતાની ખમણીથી ઘણુંજ ખારીક સફેદ ખમણેલું
નાળીયેર રતલ ૧, મેદા ખાંડ રતલ ૦૧, સોજી માખણ રતલ ૦૧,
અદામની ખીજ શેર ૦૧, કરંટ દરાખ નવટાંક, ઔરેંજ યા માલુંગાંના
સુકા મુરખ્યાના ઝીણા કકડા તોળા ૩, સોજી દુધ શેર ૦૧૧, તાજાં ઇંડાં ૬,
લીંબુ ૨ ની ખારીક કાપેલી છાલ તથા એકનો રસ, છુંદેલી એળચી
તોળો ૦૧ તથા જયફળ તોળો ૦૧, ખોખરી કાઢેલી કેરવેસીદ તોળો ૦૧,
લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

અદામને છોલીને છુંદવી. કરંટને સાફ કરી ઘોષને કોરડી કરવી.
ઇંડાંની દાળને દાહવરી તથા સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી માખણ
સાથે ખાંડને ચુલે મુકી પીગળાવીને ઉતારી કુકું થાયને તેમાં ઇંડાંની
દાળ ભેળવી અને નાળીયેરને સોજા પાતા ઉપર હલકે હાથે ખારીક પીસી
તેમાં પેહલે દુધ અને પછી ખીજે અથા સામાન અકેક પછી ભેળી છેલ્લે
સફેદી મળવી એ મળવણી સમાય તેટલાં પાછદીશ યા લંગડી કે વાટીને
પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં
લખ્યા મુજબ જુઓ. એ પુડીંગ સાફ લાગેછે.

પુડીંગ નાળીયેરનું ૨ જી.

ઉપર નાળીયેરનાં પુડીંગમાં લખ્યા પ્રમાણે ખમણેલું નાળીયેર;
સોજી માખણ તથા ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૬ ની દાળ, શેરી
યા બ્રંડી નાના અમચા ૩, ગોલાખ અથવા ઔરેંજ ફલાવર વોટર અમચી ૧,
લગાડવાનું માખણ તથા પફ પેસ્ટ ખપ મુજબ.

ખમણેલાં નાળીયેરને પીસું. ઇંડાંની દાળને ખુબ દાહવરી અને
અથા સામાન તેમાં અકેક પછી ભેળી ૦૧ ઇંચ પતળો પફ પેસ્ટ બનાવી

એ મેળવણી સમાય તેટલાં પાછદીશને માખણ લગાડી તેમાં મુકી કીનારી સરખી કાપીને માહે મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાછ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. ૫૬ પેસ્ટ વગર લંગડી યા વાટીમાં પણ ભુંજશે. ઔરેંજ ફલાવર વોટર પસંદ હોય નહીતો તે નાખવો નહી.

પુડીંગ પઢિવાનું.

ચુટેલા પઢિવા ટીપરી ૧, સોળું દુધ શેર ૧૧, બદામની ખીજ; કરંટ દરાખ તથા માખણ દરેક શેર ૦૧, ચવચવના, ઔરેંજના અથવા માલુંગાંના સુકા મુરખ્યાના ત્રીણા કકડા તોળા ૫, તાજાં ઇડાં ૫, ઝૂંડી તથા સોળે ગોલાખ દરેક નાના ચમચા ૩, વેનીલા ઍસેન્સ નાના ચમચા ૨, છુંદેલી એળચી તોળો ૦૧૧૧ તથા જયફળ તોળો ૦૧, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

બદામને છોલી સ્લાઇસ કાપવી અથવા છુંદવી. ઇડાંને ભાંજીને ખુબ દોહવવાં. પઢિવા સફેદ થાય ત્યાં સુધી થંડાં પાણીએ ઘોષને બોયાંમાં નાખી ઉપર રકાખી ચટ્ટી બેસ્તી મુકી તેપર વજન મેલી પાણી કાઢી નાખીને કોરડા કરવા. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને ચુલે મુકી એક પાથેર જેટલું બાળી એક શેર રાખીને ઉતારી થંડું થાયને તેમાં પઢિવા તથા બધા સામાન બરાબર ભેળી બે કલાક રાખ્યા બાદ પાછદીશ યા લંગડી કે વાટીને પુરવું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાછ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભટ્ટીમાં યા ચુલા ઉપર ભુંજવું. એ પુડીંગ ઘણું સારું લાગેછે. પુડીંગ લાલ સારું લાગેછે માટે તેવું કરવું હોયતો મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરખ્યાનો ઘાડો શીરો નાના ત્રણ ચમચા ભેળીને પછી પુડીંગ બનાવવું.

પુડીંગ પટેટાના આટાનું.

પટેટાનો આટો આએ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલાછે તે તોળા ૭, સોળું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૪, સેરી યા ટ્રેડી નાના ચમચા ૨-૩, ઔરેંજ માર્મલેડ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, લીંબુ ૧ ની છાલ, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ, ખાંડ ટેસ્ટ મુજબ.

જરા દુધમાં આટાને બરાબર મેળવવો અને બાકીનામાં લીંબુની છાલ નાખી કકરા પાડી ઉતારીને છાલ કાઢી નાખી એ કકડવું દુધ

આટામાં જરા જરા નામી બરાબર મેળવી થંડું થાય ત્યાં સુધી ચમચાથી હલાવ્યા કરવું. પછી બધા સામાન ભેળી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ નાખી એ સમાય તેટલાં દીથ યા વાટીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું.

પુડીંગ પટેટાના આટાનું ૨ ભું.

ઉપર મુજબના પટેટાના આટાને જરા દુધમાં બરાબર મેળવવું અને ખીજાં ચડધા શેર દુધને કકડાવી તે ભેળવું. પણ વધારે સરસ પુડીંગ કરવું હોયતો દુધને બદલે ચડધા શેર ભરેલી કીમને થંડીજ ભેળવી અને તાજાં છ ઇંડાંને ભાંજીને ખુબ દાહવી તે ભેળી મીઠાસ પુરતી ખાંડ નાખવી અને એક ગોળ માલડને માખણનું જડું પડ ચોપડી કીસમીસ દરાખ તથા મુરખ્યાના નાના કકડાને સરખી હારમાં માલડમાંનાં માખણમાં ખોસી માલેથી તે નીકળી નહી જાય તેમ સંભાળથી તેમાં પુડીંગની મેળવણી ઉપર સુધી ભરી ઉપર માખણ લગાડેલું સફેદ કાગજ મુકી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકવું અને એક રકાખીમાં માલડનું ઢાંકણ હેઠે આવે તેમ ઉલટું મુકી ઉંડાં તપેલાંમાં થોડું પાણી કકડાવી તેમાં આત્તી અથવા એવુંજ ખીજું કાંઈ મુકી તેની ઉપર માલડ સાથની રકાખી ગોઠવવી કે તેથી ઉકળતું પાણી માલડ સુધી પુગે નહી. માલેનું પાણી બળવા અવેતો ખીજું ગરમ પાણી ઉમરવું અને બે હઠી કલાકે બરાબર બફાય પછી સંભાળથી કાઢી સોસ મીઠા સાથે ખાવું.

પુડીંગ પટેટાનું.

રૅડ કરંટ જૅલી રતલ ૧, મૅશ પટેટામાં આએ વીવીધ વાંતોમાં છાપેલાછે તે મુજબ મૅશ કીધેલા પટેટા તથા મેદા ખાંડ દરેક રતલ ૦૮, સોજું માખણ રતલ ૦૮, ઓરેંજ યા માલુંગાંના મુરખ્યાના ત્રીણા કકડા તોળા ૫, તાજાં ઇંડાં ૬, ઝૅડી લીકર ગ્લાસ ૧, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ખાંડ તથા માખણ નાખી પટેટા મેળવી કેક ધુંટવાના સોટા વડે ખુબ મેળવી અકેક કરી બધાં ઇંડાં ભેળીને પછી બાકીનો સામાન મેળવી એક માલડને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ અનેનાસનાંમાં લખ્યા મુજબ બાકીને કાઢવું. પછી જૅલીને ઇંગારે જરા પીગળાવી નરમ કરીને પુડીંગની ઉપર રેડવી.

પુડીંગ પટેટાનું ૨ જી.

ઉપર મુજબના આશીને મેંશ કીધેલા પટેટા રતલ ૧, છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦૧૧, માખણ રતલ ૦૧, કરંટ દરાખ શેર ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૬, ડ્રેડી લીકર ગ્લાસ ૧, છુંદેલું જાયફળ ૧, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦૧, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

કરંટને સાફ કરી ઘોઘને કોરડી કરવી. ઇંડાંની દાળને દોહવવી અને સફેદીને કદાણુ કફ ચઢાવવો. પછી માખણને તાવી તેમાં અકેક પછી બધો સામાન બરાબર ભેળી એ સમાય તેટલા પાઇદીશ યા લંગડીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી, તંદુર યા સગડી ઉપર જુનું.

પુડીંગ પટેટાનું ૩ જી.

કેક પટેટા અથવા સકરકંદનું આએ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલું છે તેજ મુજબનો સઘળો સામાન તથા પટેટા લેવા અને તેજ રીતે પટેટાને ઇંગારે મુકવા પણ તેટલું બધું કદાણુ કરવું નહી, નરમ રાખી ઉતારીને તેમજ બધું મેળવી ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં જુનું હોયતો પાઇદીશને અને સગડી ઉપર જુનું હોયતો લંગડી યા વાટીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં અથવા સગડીપર ઇંગારે જુનું. પણ કેકના જેવું સુકું કરવું નહી. પટેટાનુંજ કરવું, સકરકંદનું બનાવવું નહી. એ પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરખ્યાનો ઘાડો શીરો નાના હઠી ચમચા મેળવ્યાથી મળહનું લાલ અને સારા ટેસ્ટનું થશે.

પુડીંગ પનીરનું.

અમણેલું વેલાતી પનીર રતલ ૦૧, સુકાં પાંઉનું ક્રીમ તોળા ૫, તાજાં ઇંડાં ૨, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

જાયફળની અમણીથી પનીર અમણવું. ઇંડાંની દાળને ખુબ દોહવવી અને સફેદીને કદાણુ કફ ચઢાવવો. પછી બધું બરાબર ભેળી ઉપર પટેટાનાં ત્રીજાં પુડીંગમાં લખ્યા મુજબ માખણ લગાડેલાં દીશ યા વાટી કે લંગડીમાં ભરીને જુનું મુકી ઉપસી આવે તેવું ઘૂર્ત ઉતારવું.

પુડીંગ પાંડિનું .

સોજીનું દુધ શેર ૧, પાકાં પપાંડિના છોલેલા કકડા તથા સોજી ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, તાજાં ઇડાં ૪, લીંબુ ૧ નો રસ, તજનેા કકડો ઈંચ ૧.

અડધા શેર પાણીમાં પપાંડિ તથા તજને ઢાંકીને ઇંગારે મુકવુ અને તદન નરમ થાય અને પાણી સુકાયને ઉતારી તજ કાઢી નાખી ઘુંટીને માહે સાત તોળા ખાંડ ભિળી પાકું ચુલે મુકી ઘુંટયા કરી તદન સુકું થાયને ઉતારી પાઈદીશ યા કલમ ભરેલી લંગડીનાં તળીયામાં પાંચરવું. પછી બાકી રહેલી ખાંડને દુધમાં નાખવી અને ઇડાંની દાળને દોહવી સફેદીને કકણુ કક અઢાવી તે દુધમાં મેળવી ઇંગારે ઘુંટી ઘટ થાયને ઉતારી દીશમાં પપાંડિની ઉપર રેડી પુડીંગ તથા પાછ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બુંજવુ. નાળીયેર નાખીને બનાવ્યું હોય તેવો એ પુડીંગનો ટેસ્ટ લાગેછે.

પુડીંગ પાંડિનું .

સુકાં પાંડિનું બારીક કમ્પ એટલે કીમ રતલ ૦૧, સોજીનું માખણુ શેર ૦૧, ખાંડ તોળા ૫, સોજીનું દુધ શેર ૦૧૧, તાજાં ઇડાં ૩, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, છુંદેલું જયફળ તોળો ૦૧ ને વાલ ૫, બદામનું એસેન્સ ટીપાં ૨૫, લગાડવાનું માખણુ ૫૫ મુજબ.

દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને ચારેક કકરા પાડી પાંડિનાં કીમમાં રેડી માખણુ નાખીને ઢાંકી રાખવું અને થંડું થાયને બાકીનો બધો સામાન ભિળી દીશને યા કલમ ભરેલી લંગડીને પુરવું માખણુ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાછ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બુંજવુ અથવા બાફવું. બુંજેલા પુડીંગને ગમેનો સોસ મીઠા સાથે ખાવુ આએ પુડીંગ ઘણું સારું થાયછે. પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરખાનો ઘાડો શીરો નાના બે ચમચા મેળવીને પછી બનાવ્યાથી પુડીંગ લાલ અને વધારે સારા ટેસ્ટનું થાયછે.

પુડીંગ પાંડિનું ૨ બું.

સોજીનું દુધ શેર ૦૧, એક દોહડાના વાસી પાંડિના કાંચા કાઢી નાખીને પતળી કાપેલી કાતરીઓ તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦૧,

તાજ ઇડાં ૫ ની દાળ તથા ૩ ની સફેદી, ઔરેંજ ફલાવર વૉટર અથવા આમંદ વૉટર નાનો ચમચો ૧, તજનો ખારીક ભુકો વાલ ૨૧, લીંબુ ૦૧ ની ખારીક કાપેલી છાંલ, સોજી માખણુ તથા ખાંડ ખપ મુજબ.

પાંઉની કાતરીઆને બેઉ પડે માખણુ ચોપડવું. કરંટને સાફ કરી ઘાંધને કોરડી કરવી. પછી એક સોજી કલણવાળી તપેલીમાં ઇડાંની દાળ તથા સફેદીને બરાબર દોહવી તેમાં દુધ, લીંબુની છાલ, તજ તથા ઔરેંજ યા આમંદ વૉટર ભેળી મીઠાસ મુજબ ખાંડ નાખી ઇંગારે દસ મીનીટ ઘુંટયા પછી ઉતારી સોજી ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢવું. ત્યાર બાદ પાંઉદીશને પુરવું માખણુ લગાડી તેનાં તળીયામાં પાંઉનું એક પડ મુકી તેની ઉપર દરાખનું પડ કરી એ રીતે પોણું દીશ ભરી પેલી દુધવાળી મેળવણીને તેની ઉપર રેડવી અને બહું બરાબર પચેને પુડીંગ તથા પાંઉ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. ઉપર પાંઉનાં પેહલાં પુડીંગમાં લખ્યા મુજબ ગમેતો એમાં કેરીના મુરખ્યાનો શીરો નાનો ચમચો ૧૧ ભેળવો.

પુડીંગ પાંઉનું ૩ જી.

આખે વીવીધ વાંનીમાં કેક પટેટા તથા સકરકંદનામાં લખેલો બધો સામાન લેવો પણ પટેટા અથવા સકરકંદને બદલે પાંઉનો ગર રતલ ૦ લેવો, તેમજ દુધ પણ દોઢ શેર લઈને તેજ રીતે બનાવવું. ગમેતો ઔરેંજ યા માલુંગાંના કે ચવચવના સુકા મુરખ્યાના ઝીણા કકડા અથવા કીસમીસ યા કરંટ દરાખ એ બધાંમાંનું જે તે એક પાંચ તોળાને પુડીંગની મેળવણીમાં ભેળવું. એ પુડીંગ ઘણું મજાહનું થાયછે. ગમેતો મેળવણી તૈયાર કીધા પછી પુડીંગ પાંઉનાં પેહલાંમાં લખ્યા મુજબ કેરીના મુરખ્યાનો ઘાડો શીરો નાના બે ચમચા ભેળવો.

પુડીંગ પાંઉનું સ્લાઇસડ.

સોજી દુધ શેર ૧૧, ખાંડ શેર ૦૧૧, એક દીવસનાં વાસી પાંઉના પોપડા કાપીને કાઢી નાખી ગરની ઘણીજ પતળી કાપેલી કાતરીઆ રતલ ૦૧, બદામની ખીજ તથા કરંટ દરાખ દરેક શેર ૦૧, તાજાં ઇડાં ૫, સોજો ગોલાખ લીકર ગ્લાસ ૧, માખણુ ખપ મુજબ.

કરંટને સાફ કરી ઘાંધને તદન કોરડી કરવી. બદામને છોલી ખારીક સ્લાઇસ કાપીને ધિાવી. ઇડાંને બાંજીને ખુબ દોહવવાં. દુધમાં ખાંડ

પીગળાવી ગાળીને પાંચ છ કકરા પાડી થંડું પડેને માહે ઇડાં તથા ગોલાખ ભેળવો. પાંઉની કાતરીએને બેઉ પડે માખણ ચોપડવું. પછી એ બધા સામાન છેક કીનારીની ઉપર આવે તેટલાં એક પાઈદીશને માખણ લગાડી તેમાં પેહેલે હેઠે પાંઉનું એક પડ મુકી તેની ઉપર થોડી બદામ દરાખ ભભરાવી એ રીતે અડધું દીશ ભરીને પછી તેમાં દુધની મેળવણી રેડી તે પચેને એજ પ્રમાણે બધું મુકી થોડું થોડું કરી માહે બધું દુધ પચાવી છેક છેલ્લે જરા વધારે બદામ દરાખ ભભરાવી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં ભુંજવું અથવા એજ રીતે લંગડીમાં ભરીને ચુલાયા સગડી ઉપર ભુંજવું અને બરાબર લાલ થાયને ઉપર ખીજે થોડો ગોલાખ છાંટવો. પુડીંગ પાંઉનાં સેહલાંમાં લખ્યા મુજબ એની મેળવણી નૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરખ્યાનો ઘાડો શીરો નાના ત્રણ ચમચા ભેળીયાથી પુડીંગ લાલ અને વધારે સારા ટેસ્ટનું થશે.

પુડીંગ પાંઉનું સેહેલું.

સોજીું દુધ શેર ૧, ખાંડ શેર ૦૧૧, સફેદ ગોટલીનું અથવા પેટીનું પાંઉ રતલ ૦, ચવચવના મુરખ્યાના ત્રીણા કકડા તોળા ૪, બદામની ખીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક નવટાંક, સોજે ગોલાખ લીકર ગ્લાસ ૧, વૈનીલા એસેન્સ ચમચી ૧૧, છુંદેલી એળચી તોળો ૦૧ તથા બચકળ તોળો ૦, તાજાં ઇડાં ૪, ઘ્રૂંડી નાનો ચમચો ૧, સોજીું માખણ અથવા માખણનું ઘી ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને છુંદવી. દરાખને સાફ કરીને ધોવી. ઇડાંને ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવાં. દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને તેમાં પાંઉના કકડા કરીને ભીનવી રાખી બરાબર પોચું થાયને સારીકાની એકરસ કરીને ચુલે મુકી ઘુંટયા કરી ઘટ થાયને ઉતારી બાકીનો બધો સામાન તથા ચાર તોળા માખણ યા ઘી ભેળી એ મેળવણી સમાય તેટલાં પાઈદીશ યા કલહ ભરેલી લંગડીને માખણ યા ઘી ચોપડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું અથવા બાફવું. એ પુડીંગ સાફ થાયછે. પુડીંગની મેળવણીમાં બધો સામાન ભેળતી વેળા માહે કેરીના મુરખ્યાનો ઘાડો શીરો નાના બે ચમચા જટલા ભેળીયાથી પુડીંગ લાલ અને વધારે સાફ થાયછે.

પુડીંગ બન.

સોજીં દુધ શેર ૧૧, વાસી બનની પતળી કાતરીઝી રતલ ૦૧, ખાંડ તોળા ૩, તાજાં ઇંડાં ૩, છુંદેલી ઝેળચી તથા જાડી દરેક તોળો ૦૧.

બધા સામાન સમાય તેટલું પાઇદીશ લઇ તેમાં બનની કાતરીઝી ગોઠવીને મુકવી અને દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને ત્રણ ચાર કકરા પાડયા પછી થંડું થાયને ઇંડાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી દોહવીને તેમાં ભેળી ઝેળચી જાડી નાખીને બનની ઉપર રેડવું અને એક કલાક પછી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું.

પુડીંગ બર્ડસ નેસ્ટ.

મોટાં સોજાં ચાર સપરચનને છોલી વચમાંનો ડાંડો તથા ઠરીયા નાની છરી વડે સફાઈથી કોતરી કાઢીને સપરચન આખાંજ રાખવાં અને ઉંડાં પાઇદીશમાં ગોઠવીને ઉભાં મુકવાં. ચારબાદ પુડીંગ આરાઈટનું, કોર્નફ્લોઅરનું, ચોખાનું, ચોખાના આટાનું, પાઉંગું, પટેટાનું, સાચુ-ચોખાનું એવી કોઇપણ પુડીંગની મેળવણીને તૈયાર કરી દીશમાંનાં સપરચનની ઉપર એક આંગળ સુધી આવે તેટલી ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. દીશને બદલે કલઈ ભરેલી લંગડીમાં પણ એ પુડીંગ થશે.

પુડીંગ બર્ડસ પુડીંગ પાઉદરનું.

Bird's Pudding Powder નામનો આમંદ, લેમન, ઓરેંજ, એપ્રીકોટ, વેનીલા, રાજખરી, જોખરી ઉપરાંત ખીજી ઘણી જાતના પાઉદરના સાચુના જેટલા દાખડામાં ત્રણ જુદી જુદી જાતનાં પેકેટ આવેછે, તે એક પેકેટમાંથી ઘણો બારીક પાઉદર તોળા ડા નીકળેછે. તેને બોલમાં નાખવો અને અડધા શેર સોજાં દુધમાંથી નાના પાંચ ચમચા દુધને પાઉદરમાં નાખી જરાખી ગાંગડો રેહ નહી તેમ બરાબર મેળવીને પછી બાકીનાં દુધમાં પાથેર ખાંડ પીગળાવી ગાળીને તેમાં અડધા તોળો માખણ નાખી ચુલે મુકી એક જોશ આપીને પેલાં દુધમાં મેળવેલા બોલમાંના પાઉદર ઉપર રેડી ઝડપથી મેળવી દધને પછી તપેલીમાં પાછું રેડી ચુલે મુકી અડધી મીનીટ જરા ધુંટીને ઉતારવું અને પાઇદીશ યા ખીજાં વાસણમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા

પ્રમાણે મધ્યમ ભઠ્ઠી, તાંદુર યા સગડી ઉપર મુની પુડીંગ કઠણ થાયને વુર્ત ઉતારવું. પ્રારણ એ પુડીંગ સફેદજ રહે, લાલ થતું નથી, માટે તેમ કરવા વધુવાર ભુંજવું નહી. જો એ પુડીંગ ભુંજવાને બદલે જેલીના જેવું બંધાયલું જોઈતું હેયતો ઉપર મુજબ બધી મેળવણી તૈયાર કીધા બાદ ચુલા ઉપર અડધી મીનીટ રાખવાને બદલે કઠણ થાય ત્યાં સુધી ઘુંટીને પછી ઉતારી ભીનવેલાં મોહડમાં ભરી બંધાયને એમજ માલુમ અથવા આઘસમાં થાંડું કરીને કાઢવું. એ જોડી રીતે બનાવેલાં પુડીંગ સારાં થાયછે.

પુડીંગ બાદશાહ.

સે જીં કઠણ દહી શેર ૬, કરંટ દરાખ તથા મોટી સુકા કાળી દરાખ દરેક તોળા ૫, કીમ ભરેલી પાશેર ૦૧, તાજાં ઇંડા ૬, સુકાં પાકિતુ કમ્બ એટલે કીમ તથા મીલનો પેદેલાં નંબરનો ઘઉનો આટો દરેક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૪, એરેન્જ ફલાવર વોટર અથવા સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૨, છુ દેલી એળચી તથા જયફળ દરેક તોળો ૦૧.

કરંટ તથા કાળી દરાખન સોજી કરી ઘોઘને કાળી દરાખના ઠરીયા કાઢવા. ઇંડાંની દાળને દોડવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો, પછી દહીમાંનું પાણી કાઢી નાખીને ફલઇ ભરેલી ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢી તેમાં અકેક પછી બધો સામાન ભેળી પુડીંગ તથા પાષ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ કપડાંમાં પોતળું બાવી બાકવું.

પુડીંગ બાર્લીના આટાનું.

Robinson's Patent Barley નામનો પત્રાંના ગોળ દાખડામાં વેલાતી આટો આવેછે તે તોળા ૬, છુ દેલી ખાડ શેર ૦૧, માખણ તોળા ૫, સોજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇંડાં ૪, છુ દેલી એળચી તોળો ૦૧ તથા જયફળ તોળો ૦૧, વેનીલા એસેન્સ ચમચી ૧૧, બદામનું એસેન્સ ટીપા ૧૦, ગોલાખનું એસેન્સ ટીપાં ૫, વાટેલું નીમક ચમચી ૨, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

આટામાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી ખાડ તથા માખણ નાખી ચુલે ઘુંટી કઠણ થાયને ઉતારી ઇંડાંને ભાંજી ખુબ દોડવીને તે, એસેન્સ, નીમક તથા એળચી જયફળ ભેળી પાષદીશ યા ફલઇ ભરેલી લંગડીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાષ બનાવવાની

રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભટ્ટી, તંડુર યા ચુલા ઉપર ભુંજવું. એ પુડીંગ ગરમ હોયછે ત્યારે ઘણું પોચું રેહછે પણ થંડું થયા પછી કઠણ થાયછે અને ટેસ્ટમાં સારું લાગેછે. જમનું વધારે સારું લાગેછે માટે ગમેતો દીશમાં ૦૧ રતલ રાજપરી જમ હેઠે પાંચરીને પછી તેની ઉપર પુડીંગની મેળવણી ભરવી. પુડીંગ પાઉનાં સેહલાંમાં લખ્યા મુજબ પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરખ્યાનો ઘાડો શીરો નાના બે ચમચા મેળવ્યાથી વધારે સારા ટેસ્ટનું અને લાલ થશે. પણ શીરો નાખે ત્યારે જમ નાખવી નહી.

પુડીંગ બાર્લીનું.

સોજીં દુધ શેર ૦૧, ખાંડ રતલ ૦૧, પર્લ બાર્લી તોળા ૪, માખણ તથા બદામની ખીજ દરેક તોળા ૩, તાજાં ઇડાં ૨, સોજે ગોલાબ તથા બ્રૅડી દરેક નાના ચમચા ૨, છુંદેલી એળચી તથા જયફળ મળી તોળો ૦૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને છુંદવી. બાર્લીને સોજી ઘોષ સવાથેર પાણીમાં બાર કલાક બીનવી રાખ્યા પછી એજ પાણી સાથે ઢાંકીને ઇંગારે મુકવી અને તદન નરમ થઇ પાણી સુકાવને દુધ તથા ખાંડ નાખી બળતે રાખીને ઘુંટયા કરવું અને જરા ઘટ થાયને ઉતારી થંડું પડેને ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી દોહવીને તે તથા ખીજે બધા સામાન ભેળવો અને એ મેળવણી સમાય તેટલાં પાઇદીશ યા કલઇ ભરેલી લંગડીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. ઉપર બાર્લીના આટાનાં પુડીંગમાં લખ્યા મુજબ ગમેતો મેળવણી તૈયાર કીધા પછી કેરીના મુરખ્યાનો ઘાડો શીરો એક નાનો ચમચો માહે ભેળવો.

પુડીંગ બાહાદુર.

સોજી કઠણ કીમ ભરેલી શેર ૦૧, કેક રેતેફા તથા ખીસ્કીટ સેવૌપ દરેક રતલ ૦૧, છુંદેલી સોજી ખાંડ શેર ૦૧, ચૌરેંજના યા ચવચવના સુકા મુરખ્યાના ઝીણા કકડા તથા કરંટ યા કીસમીસ દરાખ એ બધાંમાંથી જે તે એક ચીજ તોળા ૫, તાજાં ઇડાં ૬, છુંદેલું જયફળ તોળો ૦૧, લીંબુ ૦૧ ની છાલ, માખણ ખપ મુજબ.

છડાંની દાળને ઘુંટવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી કીમમાં લીંબુની છાલ નાખી ચુલે મુકી પીગળેને ઉતારીને છાલ કાઢી નાખીને માહે રેતેફ્યા કેક તથા સેવોય ખીસ્કીટ નાખવી અને તેમાં બધી કીમ બરાબર પચેને બાકીના સામાનમાંથી અકેકને એની અંદર બરાબર મેળવી એકરસ કરી પાઇદીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરવું. પણ જો એ પુડીંગ આખું જ છુટું કાઢવું હોયતો પછી પત્રાંના કેક બનાવવાના છાલકા મોટા ગોળ દાબડાનાં તળીયાં તથા બોરડુ ઉપર માખણ લગાડેલું સફેદ જાડું કાગળ મુકી તેમા મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું અથવા લંગડી યા વાટીમાં એજ રીતે કાગળ મુકી તેમાં ભરીને ઉપરથી મજાહનું લાલ ભુંજવું. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ધણે મજાહનો થાયછે, પણ વળી બે દીવસનાં વાસી પુડીંગનો ટેસ્ટ તો તાજાં કરતાં પણ વધારે સરસ લાગેછે. કેક તથા ખીસ્કીટ તૈયાર મળે નહીંતો પછી આએજ ચોપડીમાં ખીસ્કીટ સેવોય તથા કેક રેતેફ્યા પેહેલુંછે તે બનાવવું.

પુડીંગ બેકવેલ.

સોજા ખાંડ તથા માખણ દરેક રતલ ૧, તાજાં છડાં ૮ ની દાળ તથા ૩ ની સફેદી, બદામની ખીજ ૨૫, પફ પેસ્ટ પાઇનો; રાજબરી જામ તથા લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

બદામને છોલીને છુંદવી. છડાંની દાળ તથા સફેદીને ખુબ દોહવવી. પછી માખણને ચુલે પીગળાવી ઉતારીને તેમાં બધા સામાન સારીકાની એકરસ કરવો અને એ સમાય તેટલાં પાઇદીશમાં પફ પેસ્ટ પાઇનો. માખણનો ૦૧ ઇંચ જાદો બનાવી દીશને માખણ લગાડી તેમાં મુકી કીનારી સરખી કાપી તેમાં અડધી ઇંચ જાડું જામનું પડ હેઠે પાંચરોને પછી તેની ઉપર પુડીંગની મેળવણી ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું.

પુડીંગ બેન્ગર્સ પુડનું.

સોજું કુધ શેર ૦૧, ખાંડ તોળા ૫, બેન્ગર્સ કુડ તથા માખણ દરેક તોળા ૨૧, તાજાં છડાં ૨, છુંદેલું જાયફળ તોળો ૦૧, સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૨, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ,

છડાંની દાળને દોહવવી અને સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવવો. પછી કુડમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી માખણ નાખી ઈંગારે ધુંડી ઘણું ઘાડું થાયને ઉતારી થંડું પડેને બાકીનો સામાન બગબર ભેળી નાના પાછદીશ યા કલમ ભરેલા કાસીયાને માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી, તંદુર યા સગડી ઉપર ભુંજવું. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાયછે.

પુડીંગ ભુરાં કોહોળાંનું.

છાલ, ખીયાં તથા ગર કાઢી નાખીને પછી કોહોળાંના કકડા કાપી તદન નરમ બાફી બોયાંમાં નાખવું અને પાણી નીકળી ગયા પછી તોળી પાકટ કોહોળું હોયતો શેર ૧૫ અને કુમળું હોયતો શેર ૨ ને ગરમ હોય તેટલાંજ કલમ ભરેલી ચાળગૂંથી યા બોય માથી છાડી કાઢી બાકીનાં કપડાંમાં નાખી નીચવીને બધું પાણી કાઢી તદન સુકું કરી પોણો શેર સોજાં દુધમાં મેળવી અડધો શેર ખાંડ નાખી ચુલે મુકી ચાર પાંચ કકડા પાકીને ઉતારવું અને થંડું થાયને ત્રણ તોળા સોજાં પોરબંદરનું ઘી યા પાંચ તોળા માખણ નાખી તાજાં ત્રણ છડાંની દાળને દોહવી સફેદીને કફ ચઢાવી તે, છુંદેલી એળચી જયફળ મળી તોળો ૦૫ તથા વેનીલાનું એસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ તથા ગોલાબનું એસેન્સ થોડાંજ ટીપાં નાખી પાછદીશ યા લંગડીને પુગતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. એ પુડીંગ મજાહતું લાગેછે. એ પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી ગમેતો એમાં પણ પુડીંગ પાંઉનાં સેહલાંમાં લખ્યા મુજબ કેમના મુરખાતો શીરો નાનો દોઢ ચમચો ભેળયાથી પુડીંગ રધારે સારા ટેસ્ટનું અને લાલ થશે.

પુડીંગ મકરૂનનું.

મકરૂન બદામનાં રતલ ૦૫, કીમ ભરેલી શેર ૦૫, ખાંડ તોળા ૫, તાજાં છડાં ૬, એડી લીકર ગ્લાસ ૧, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

છડાંની દાળને ઘુંટવી અને સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવવો. પછી કીમને ચુલા ઉપર પીગળાવીને ઉતારી તેમાં મકરૂન ભીનવી તેનરમ થાયને મેળવી તેમાં બધો સામાન ભેળી નાનાં નાનાં કપને માખણ લગાડી તેમાં

ભરીને અથવા પુડીંગ બાહાદુરમાં લખ્યા મુજબ પાઈદીશ યા લંગડીમાં ભરીને તેજ રીતે મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બુંજવું. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ઘણો મજાહનો લાગેછે.

પુડીંગ મરધીનું.

મોટી મરધીનાં ખારાં રાંધેલાં બે સીતાનો તથા બે પગનો ત્રીણો દુપેલો રેસો; ખાંડ; ઘી તથા પટેટા દરેક શેર ૦૧, બદામની ખીજ; ક્રીસમીસ દરાખ તથા સોજું માખણ દરેક શેર ૦૧, સોજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૪, પાંઉના કાંથા કાઢી પતળી કાતરીઓ કાપીને તેના સમ ચોરસ દોઢ ઇંચના કકડા ૧૬, છુંદેલી ઝેળચી તોળો ૦૧ તથા જાયફળ તોળો ૦૧, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

પટેટાને છોલી પતળા વેફર કાપીને ધોવા. બદામને છોલી રલ ઇસ કાપીને ઝેને તથા દરાખને સાફ કરીને ધોવું. ઇડાને ભાંજીને ખાવાના કાઠાથી ખુબ દોહવી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને તેમાં ભેળવાં. ઘી કકડાવી તેમાં વેફરને સફેદ પણ કકરાં તળીને પછી બદામ તથા દરાખ જુડું જુડું તળી કાઢવું. પાંઉના કકડાને બેડ પડે માખણ લગાડવું પછી બધા મામાન સમાય તેટલાં પાઈદીશને અથવા કલઈ ભરેલી લંગડીને માખણ લગાડી તેમાં મરધીનો અડધો રેસો પાંચડીને હેઠે મુકીને તેની ઉપર વેફર સરખાં મુકી તેની ઉપર પાંઉના કકડા સરખા ગોઠવીને મુકવા, પણ દર પડે જરા જરા ઝેળચી જાયફળ ભભાવવું. સાંખ્યાદ બાકી રહેલા અડધા રેસામા બદામ દરાખ તથા ઝેળચી જાયફળ ભેળી છેલ્લે દીશમાં તે પાંચરયા પછી બધું મુકેલું ચુંચાઈને તળે ઉપર થાય નહી તેમ સંભાળથી બધું દુધ રેડી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી, તંદુર યા સગડી ઉપર મજાહનું લાલ બુંજવું.

પુડીંગ માટે એસીડ આઈસ.

એક માટાં ખારાં લાંબુના ગાળેલા રસમાં છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી ચાળેલી ખારીક ખાંડ તોળા ૦૧ તથા તાજાં ચાર ઇડાંની ઘણી કઠણ ફફ ચઢાવેલી સફેદી ભેળવી અને મગજ પડેતો માખણ જાતનું પુડીંગ બુંજવા પછી તેની ઉપર ઝેનો સ ખાંડ ૦૧ ને મુકી એ છું થવા માટે પાછું થોડી મીનીટ મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં પુડીંગ મુકવું.

પુડીંગ માર્મલેડ.

સોળ રાંધવાના ચોખ્ખા ચાનું ૪૫ ગા, સોળું દુધ શેર ૧, સોળું માખણ તોળા ૨૦, તાજાં ઇંડાં ૨, છુંદલું જયફળ ગા, ઑરેંજ માર્મલેડ ૫૫ મુજબ.

ચોખ્ખાને ચુંટી સોળ ઘોષ અર્ધકચરા રાંધી બેયામાં ઓસાવી કાઢવા. પછી તેમાં અડધો શેર દુધ રેડી ઇંગારે ઘુંટી કાણુ કરીને ઉતારવું અને એક પાઇદીશનાં તળીયામાં અડધી ઇંચ જેટલું માર્મલેડનું પડ પાંચરી ઇંડાંને ભાંજી બરાબર દોહવીને બાકીનાં દુધમાં ભિળી તેમાં આવલ તથા જયફળ મેળવી માર્મલેડ ઉપર રેડી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર લાલ બુંજવું.

પુડીંગ માર્મલેડ ૨ જી.

સુકાં પાઉનું બારીક કમ્પ એટલે કીમ; સોળું માખણ તથા મેદા ખાંડ દરેક તોળેલું શેર ગા, કીમ ભરેલી શેર ગા, તાજાં ઇંડાં ૪, લગાડવાનું માખણ તથા કોઈપણ જાતની માર્મલેડ ૫૫ મુજબ.

ઇંડાંને ભાંજી સારીકાની દોહવી તેમાં અકેક પછી બધો સામાન ભિળીને એક કલાક રાખ્યા બાદ પાછું મેળવવું અને એક માલડને પુરવું માખણ લગાડી તેમાં એક પતળું પડ માર્મલેડનું તથા તેના કરતાં જરા વધારે જડું પડ આગે મેળવણીનું નાખી એ રીતે આખું માલડ ભરીને મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર બુંજવું. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ધણે સારો થાય છે.

પુડીંગ માર્મલેડ ૩ જી.

પાઉનું કીમ એટલે ઔકમ્પ રતલ ગા, આગે ચોપડીમાં સાફ કીધેલી ચરખી છાપેલી છે તેમ સાફ કીધેલી ચરખી તથા ઑરેંજ માર્મલેડ દરેક તોળા ગા, તાજાં ઇંડાં ૪, મીલ્કમેડ કનડેન્સડ મીલ્ક ટેબલ સ્પુન ૩, બેકીંગ પાઉદર સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, નીમક ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

અડધો પાશર થંડાં પાણીમાં મીલ્કને મેળવી ઇંડાં ભાંજી આવના કાંઠા વડે સારીકાની દોહવીને માહે તે ભિળવાં. સાફ કીધેલી ચરખીને ઘણી બારીક કરી કમ્પમાં એ, નીમક તથા બેકીંગ પાઉદર મેળવીને પછી

ધડાં ભિજેલું મીઠક નાખી ખુબ ઐકરસ કરવું. પછી એ મેળવણી સમાતાં બે આંગળ જેટલું અધુરું રેહ તેવાં એક ઉડાં બોલને માખણ ચોપડી તેમાં ભરી સફેદ કોરાં કાગળને માખણ ચોપડી ઉપર તે બાંધીને પછી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ હઢીથી ત્રણ કલાક બાકીને માર્બલેડ સાથે ખાવું.

પુડીંગ માલુંગાંનું.

સોજ ખાંડ રતલ ૦૧, ક્રીમ ભરેલી શેર ૦૧, છોલીને ગર કાઢી નાખ્યા પછી માલુંગાંનો બારીક કાપેલો રેસો રતલ ૦૧, મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૦૧, તાજાં ધડાં ૬ ની દાળ, છુંદેલી એળચી તથા જયફળ દરેક તોળો ૦૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

દાળને બરાબર દોહવીને ક્રીમ તથા ખાંડમાં મેળવીને પછી બાકીનો સામાન ભિળી એ સમાય તેટલાં ઉડા પાઈદીશને માખણ લગાડી તેમાં ભરી ગરમ ભઠ્ઠી યા તાંડુરમાં બરાબર બુંજવું.

પુડીંગ મીઠું.

મેદા ખાંડ તથા માખણ દરેક રતલ ૦૧, માલુંગાં; ઑરેંજ તથા અવચવ મળી ત્રણ જાતના સુકા મુરખ્યાના ઝીણા કકડા દરેક તોળા ૨૦, તાજાં ધડાં ૮ ની દાળ તથા ૨ ની સફેદી, લગાડવાનું માખણ તથા ૫૬ પેસ્ટ ખપ મુજબ.

ધડાંની દાળને દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી માખણને ચુલા ઉપર જરા નરમ કરી ઉતારીને તેમાં ખાંડ નાખી ધડાં ભિળવાં અને બધો સામાન સમાય તેટલાં પાઈદીશને માખણ લગાડી તેમાં ૦૧ ઇંચ પતળો ૫૬ પેસ્ટ બનાવીને મુકી છરીથી કીનારીને સરખી કાપી તેમાં પેહેલે મુરખ્યો પાંચરીને પછી તેની ઉપર પુડીંગની મેળવણી રેડી ગરમ ભઠ્ઠી યા તાંડુરમાં બુંજવું.

પુડીંગ મેકેરોની.

સોજાં તાજાં દુધ શેર ૧, ક્રીમ ભરેલી શેર ૦૧, સોજાં ખાંડ શેર ૦૧, મેકેરોનીના અડધી ઇંચ જેટલા ભાંજેલા કકડા તોળા ૬, માખણ રતલ ૦૧, તાજાં ધડાં ૪, છુંદેલું જયફળ ૧, બદામનું એસેન્સ ટીપાં ૧૦, કોઈપણ જાતનું ખીજું એસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

મંદેગોનીના કકડાને દુધમાં ચાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી તેમાં આપ્પો કકડો રેહ નહી તેમ બનાવ્યર મેળવીને તેમાં ખાંડ તથા કીમ ભિળી ચુલે ઘુટવું અને કદાણ જેવું થાયને ઉતારી થડું પડેને ઇડાંને ભાંજી ખુબ દાહવી તે તથા બાકાનો સામાન ભિળી એ સમાય તેટલાં પુડીંગ દીશને યા કલઇ ભરેલી લંગડીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી, તંદુર યા ચુલા ઉપર ભુંજવું. દીશ યા લંગડીમાં હેઠે ઓરેન્જ માર્મલેડ યા એપ્રીકોટ જામ પાંચ ઇંચે તેની ઉપર મેળવણી ભરીને બનાવેલું પુડીંગ વધારે સારું લાગે છે. પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરખાનો ઘાડો શીરોનાના હઠી ચમચા ભરી ભિળીયાથી પુડીંગ મજાહનું લાલ અને સારા ટેસ્ટનું થયે, પણ ત્યારે જામ યા માર્મલેડ દીશમાં પાંચરવી નહી.

પુડીંગ મંદીરા.

પફ પેસ્ટ પાઇનામાં લખ્યા પ્રમાણે માખણનો ૦૧ ઈંચ પતળો ખપ જોગો પફ પેસ્ટ બનાવવો અને પ્લમ કેક ભુંજવાના છુટાં તળીયાંવાળા પત્રાના ગોળ દાખડાની કાનારી વડે પફ પેસ્ટના ગોળ કકડા કાપવા. પછી તેજ દાખડાને પુરતું માખણ લગાડી તેનાં તળીયામાં પફ પેસ્ટનો એક કકડો મુકી તેની ઉપર ગ્રીનજેન્ જામનું પડ પાંચરી તેની ઉપર પફ પેસ્ટનો ખીજો કકડો મુકી તેની ઉપર રાજખરી યા ખીજી કોઈ લાલ રંગની સોજી જામ પાંચરી એ રીતે અવાર નવાર એક પડ જામનું અને એક પફ પેસ્ટનો કકડો મુકી દાખડાને ભરીને તેને સોજાં સફેદ ઘટ કપડાંથી બરાબર બાંધી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ જેથી હઠી કલાક બાકીને જરાવાર પછી ઘણી સંભાળથી દાખડામાંથી પુડીંગ કાઢીને તેની ઉપર થોડી દલેલી ખાંડ ચાળણીથી છાંટવી.

પુડીંગ મેનચેસ્ટર.

પાંકિનું કીમ એટલે પાંકિનું કમ્પ પાથિરાના માપથી ભરેલું પાથેર ૧, મીલકમેડ કનડેનસ્ડ મીલક નાના ચમચા (ફર્ટીફાઇડ) ૪, રાજખરી અથવા એપ્રીકોટ જામ નાના ચમચા ૩, ખાંડ ૮૫ સે.ત ભરેલા નાનો ચમચો ૧, તાજા ઇડા ૩, સોજા માખણ તેળા ૨૦, વેનીલા એસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ, ખાંડ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કનડેનસ મીલકમાં એક પાથેર થંડું પાણી ભેળી માખણ નાખીને ચુલે મુકી બરાબર ગરમ થાયને ઉતારી થંડું થાયને છડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી માહે તે ભેળી પછી પાંઉનુ કમ્બ તથા ખાંડ મેળવી પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું વેનીલા નાખવું. પછી એ મેળવણી સમાય તેટલાં પાઈદીશને માખણ ચોપડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ કદણુ થાય ત્યાં સુધી બુંજવું અને થંડું થાયને રાજબરી જામ હોયતો એમજ ઉપર ચોપડવી પણ એપ્રીકોટ હોયતો તેને લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચાથી બરાબર મેળવીને ચોપડવી અને છડાંની સફેદીને કદણુ કદ ચઢાવી જામની ઉપર ખડખડી લગાડીને તેની ઉપર ખાંડ છાંટી પાછું થોડો વાર બુંજવા મુકી સફેદી બંધાયને કાઢવું. પાથેરે નહી હોયતો અડધી પાઇન્ટનાં માપથી કમ્બ લેવું.

પુડીંગ મોટાંમાયનું.

એક દીવસનાં વાસી પાંઉના પોપડા કાઢી નાખીને સફેદ નરમ ગાંઠી પતળી કાપેલી કાતરીએ તથા ખાંડ દરેક શેર ૦૧, દુધ શેર ૧, તાજાં છડાં ૪, છુદેલુ જાયફળ તોળો ૦૧, રાજબરી યા ખીજી કોઈપણ જાતની સોજી જામ અથવા જૈલી તથા માખણ ખપ મુજબ.

પાંઉની કાતરીએને એક પડે જરા માખણ ચોપડીને તેની ઉપર જામ યા જૈલી લગાડવું અને પુડીંગ બુંજવું હોયતો એક પાઈદીશને અને બાફવું હોયતો એક મોલડને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં એ કાતરીએને ગોઠવવી. પછી છડાંને ખાવાના કાંટાથી સારીક ની દોહવી દુધમાં બરાબર મેળવી માહે જાયફળ નાખી પાંઉની કાતરીએની ઉપર પચતું પચતું બધુ રેડીને એ કલાક રાખ્યા બાદ પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બુંજવું યા બાફવું. એ પુડીંગ બાફું પોચું અને સ્વાદીષ્ટ થાયછે.

પુડીંગ રતાણુ કંદનું.

ખાશી છોલીને પછી તદન નરમ માવા જેવો મસજેલો સારી જાતનો સોજો રતાણુ કદ તથા માખણ દરેક રતલ ૦૧૧, સોજી ખાંડ રતલ ૦૧, માલુંગાંના સુ ૧ મુરખ્યાના ત્રીજા કકડા નવટાંક, સોજું દુધ શેર ૧, તાજાં છડાં ૪, સોજો ગેલાબ નાના ચમચા ૫, છુદેલી મેળચી તોળો ૦૧ તથા જાયફળ તોળો ૦૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઘડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાંની દોહવી દુધમાં ભેળીને તેમાં ખાફેલા કંદને મેળવીને પછી ખાકીનો સામાન અકેક પછી ભેળી પાછદીશ યા કલઈ ભરેલી લાંગડીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભટ્ટી, તંદુર યા સગડી ઉપર ભુંજવું. પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરખ્યાનો ઘાડો શીરો નાના બે ચમચા ભેળીયાથી પુડીંગ વધારે સારા ટેસ્ટનું અને લાલ થાયછે.

પુડીંગ રવાનું.

આમ્મે વોવોધ વાંનીમાં રવો પેહેલા છાપેલાછે તે પ્રમાણે પણ તેમાં લખ્યા કરતાં અડધા સામાનનો અને ધીને બદલે માખણ યા માખણનું ધી નાખીને રવો બનાવવો. પણ તેમાં લખ્યુંછે તેટલો કઠણ કરવો નહી, જરા ઢીળો હોયનેજ ઉતારવો અને સેજ ગરમ હોયને ચાર ઘડાંની દાળને દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તે ભેળી પાછદીશ અથવા કલઈ ભરેલી વાટી યા લાંગડીને માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. ગમેતો એની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરખ્યાનો ઘાડો શીરો નાના ત્રણ ચમચા ભેળીયાથી પુડીંગ લાલ અને વધારે સારા ટેસ્ટનું થશે.

પુડીંગ રાજખરી.

એક પાઈટનાં માપથી ભરેલી એટલે દુધ ભરવાના પાથેરાથી બે પાથેર ભરેલી તાજી રાજખરીને બરાબર સાફ કરી પાછદીશને માખણ લગાડી તેમાં પાથરી તેની ઉપર સોજી ખાંડ એક પાથેર ભભરાવવી. પછી તાજાં ત્રણ ઘડાંની દાળ તથા બેની સફેદીને ખાવાના કાંટાથી સારીકાંની દોહવીને અડધા પાથેર સોજાં દુધમાં ખુબ મેળવી ઉપસેલા ભરેલો નાનો એક ચમચો ભરીને ખાંડ નાખી કઠણ થાય ત્યાં સુધી કફ ચઢાવીને તુર્ત દીશમાં રાજખરીની ઉપર રેડીને ભુંજવા મુકવું અને ઉપરથી બરાબર બંધાયને કાઢી થંડું થાયને થોડી દલેલી ખાંડને આળણીથી પુડીંગની ઉપર છાંટવી.

પુડીંગ રીચમંડ.

સોજાં મોટાં પાંચ સપરચનને ગરમ ભિભટમાં ભુંજી છાલ છોલી અંદરનો ડાંડો તથા ફરીયા કાઢી નરમ ગરને મસળીને તેમાં સોજાં

માખણ તોળા ૫, કીમ ભરેલી અથવા સોજું ભિંસનું દુધ શેર ૦૧, ખાંડ શેર ૦૧, સુકાં પાંઉનું કમ્મ એટલે કીમ અથવા માલી બટર ખીસ્કીટનો ખારીક ભુકો તોળા ૭, ખારીક છુદ્ધેલું જાયફળ ૧ તથા તાજાં ઇંડાં ૪ ની દાળ તથા ૨ ની સફેદીને ખુખ દોહવીને તે નાખી બધું સારીકાની એકરસ કરી થોડાં કપને પુરતું માખણ લગાડી એ મેળવણીથી અડધાં ભરી ઉપર ખીજો જરા પાંઉનો અથવા ખીસ્કીટનો ભુકો છાંટી ગરમ ભઠ્ઠીમાં બરાબર ભુંજીને સંભાળથી કાઢી ઉપર દલેલી ખાંડ છાંટી કોષપણ પતળા કસ્ટર સાથે ખાવું.

પુડીંગ રૅડ રાઇસ.

તાજી રાજબરી યા તાજી લાલ દરાખને ભચડીને તેનો એક પાઈટ રસ લઈ તેમાં સોજી ખાંડ નવટાંક તથા વાઇન ૧ લીટર ગ્લાસ નાખી તદનજ કલઈ ભરેલાં વાસણમાં એક કકરે પાડવો અને ભીના ચોખાનો અથવા મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો તોળા ૭૧ ને જરા પાણીમાં બરાબર કાળવીને પછી તેમાં ગાંગડા નહીં થાય તેમ એ રસને બરાબર મેળવીને ચુલે ઘૂંટયા કરવું અને કઠણ થઈ તપેલીની ભોરડુપર વળગે નહીં સારે ઉતારી ભીનવેલાં મોદડમાં ભરી કઠણ થાયને કાઢવું અથવા આધસમાં મુકી થંડું થાયને ખીસોરની દીશમાં કાઢી કોષપણ જાતનાં પતળાં કસ્ટર સાથે ખાવું. ચોખાના આટાને બદલે ગમેતો કૉર્નફ્લૉઅર અથવા આરાઈટ લેવો.

પુડીંગ રોટલીનું.

ચોખા અથવા ઘઉંના સફેદ ખારીક સોજા આટાની બનાવેલી રોટલી રતલ ૦૧ ને સોજાં એ શેર દુધમાં ચાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી તેનો સેજખી ટુકડો રેહ નહીં તેમ બરાબર ભાંજીને આંચે વોવીધ વાંતીમાં પુડીંગ કોઅર્ગમાં લખ્યા મુજબનો ખીજો બધો સામાન સેવો અને તેજ રીતે તૈયાર કરીને ભુંજવું યા બાફવું. પણ તેમાં લખ્યા મુજબ એમાં જમ નાખવી નહીં. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ સારો થાયછે. પણ મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેડીના મુરખાનો ઘાડો શીરો નાના ત્રણ ચમચા ભરી ભેળીયાથી લાલ અને વધારે સારા ટેસ્ટનું થશે.

પુડીંગ રેલીપોલી.

પફ પેસ્ટ પાઇનામાં લખ્યા મુજબનો માખણ યા ચરખ નો ૦૧ ઇંચ જેટલો પતળો અને બાર ઇંચ લાંબો અને આઠ ઇંચ પોહોળો પફ પેસ્ટ સરખો કાપવો. પછી એ પેસ્ટની ત્રણ ભોરડુની જગ્યા અકેક ઇંચ ખાલી રાખવી અને બાકીના બધા ભાગ ઉપર સમાય તેટલી કરંટ દરાખને સાફ કરી ઘોઘને તદ્દન કોરડી કરીને તે અથવા કોઇપણ મુરખ્યાના ઝીણા કાપેલા કકડાને પેસ્ટની ઉપર પાંથરીને પછી આંમલેટની કાંતી વીટાળી લઈ બેઉ છેડાને દાખીને વળગાવી આઠ ઇંચ લાંબું પુડીંગ બનાવવું અને સફેદ ઘાતાં સોજાં જદાં કપડાંના કટકાને કકડતાં પાણીમાં ભેળી નીચવીને તેની ઉપર જરા ઘઉંનો આટો છાંટી તે કપડાંમાં આંમલેટનીજ કાંતી પુડીંગને ઢીણું વીટાળવું, કારણ બફાતાં અંદર ખીલશે. પછી બેઉ છેડાને દારૂથી બાંધી લઈ પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એક કલાક બાફવું. ગમેનો મજાહનો ખાતો તીખો સુકો પકાવેલો ખીમો અથવા રાજખરી યા ખીજી દોષપણ સારી જમનું જાડું પડ દરાખ અથવા કરંટને બદલે પફ પેસ્ટ ઉપર પાંથરીને તેજ રીતે બનાવીને બાફવું કેહછે કે રેલીપોલીનાં નામથી એ પુડીંગ ઇંગ્રેજ લોકોમાં ઘણું સાધારણ રીતે જાણીતું છે, પણ આપણા લોકોતો એ પુડીંગને નહી પણ સ્પંજ કેકને જામ લગાડીને રેલ કરેછે તેને રેલીપોલી કેહછે. એ પુડીંગ ગરમ ખાવું.

પુડીંગ રેલીપોલી ૨ જી.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧, આંખે ચોપડીમાં સાફ કાઢેલી ચરખી છે તે મુજબ સાફ કાઢેલી ચરખી અથવા સોજું કકણ માખણ રતલ ૦૧, મીલકમેડ કનડેનસ્ડ મીલક ટેબલસ્પુન ૪, કોઇપણ જાતની સોજી જામ ટેબલસ્પુન ૩, નીમક ચમચી ૧, આટો તથા છાંટવાની ખાંડ ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી નીમક નાખી તેમાં ચરખી અથવા માખણને સારી કાંતી મેળવી મીલકમાં જરા પાણી ભેળીને તે અપતું અપતું નાખી જરા કકણ આટો બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદીને પછી સાટો છાંટી સફાઈથી સરખો લંબચોરસ ૦૧ ઇંચ જદો વણવો અને તેની બધી ફરતી કીનારી એક ઇંચ જેટલી ખાલી રાખી બાકીના ભાગપર બધી માર્મલેડ ચોપડીને પછી ખાલી રાખેલી કીનારીપર પાણી લગાડીને સરખું ગોળ રેળ વીટાળવું. પછી

રોળનાં કરતાં જરા મોટા સફેદ કોરડાં કપડાંના કટકાને પાંથરી તેની ઉપર બધે બરાબર આટો છાંટી તેમાં રોળને એક છેડા ઉપર મુકીને અંદર વીટાળી લેવું અને પેહલાં રોલીપોલી પુડીંગમાં લખ્યા મુજબ દોરીથી બાંધીને તેજ રીતે પણ બે કલાક સુધી બાફ્યા પછી કાઢી છોડીને દીશમાં મુકી ઉપર ખાંડ છાંટી ગરમ ખાવું.

પુડીંગ લેમીંગ્ટન.

ક્રીમ ભરેલી શેર ૦૧, મીલનો પેહેલાં નંબરનો ધઉનો આટો; ખાંડ તથા માખણ દરેક તોળા ૫, તાજાં ઇંડા ૩, એંગ્રીક્રીટ જામ તથા લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

ઇંડાની દાળને દોહવવી અને સફેદીને કહણ કફ ચઢાવવો. પછી આટાને આળી તેમાં ખાંડ ભેળી માખણને તાલીને તે નાખી ઇંડાં તથા ક્રીમ મેળવવું અને એક ઇંચ ઉડી સપાટ તળીયાંની નાની મોટી ચઢઉતર ત્રણ રકામીઓ અથવા એવાંજ મોજાં પત્રાંના થારકાંને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં જુલું રકામીમાંથી કાઢીને ઉપર જામ લગાડી અફેકની ઉપર ચઢ ઉતર ગોઠવી સૌંસ વાઈતના સાથે ખાવું. ગમેતો જામને બદલે દલેલી ખાંડ ભરવાવી.

પુડીંગ વરમીસલી.

સોજું દુધ શેર ૦૧૧, વરમીસલી તથા સોજાં ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, સોજું માખણ તોળા ૫, તાજાં ઇંડાં ૫ ની દાળ તથા ૩ ની સફેદી, લીંજુ ૧ ની છાલ, તજ તોળો ૦૧, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

ઇંડાંને ભાજ દાળ તથા સફેદીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવાં. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવીને સોજાં કલછ ભરેલી તપેલામાં ગાળીને તેમાં છાલ તથા તજ નાખી ચાર કકરા પાડી ઉતારી માહેથી છાલ તથા તજ કાઢી નાખીને પછી તેમાં વરમીસલી નાખી પાછું ચુલે દસ મીનીટ મુકીને ઉતારવું અને થંડું થાયને ઇંડાં તથા માખણ મેળવી ઇંડાં વાસણને માખણ લગાડી તેમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાછ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાફવું. મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરખ્યાનો ઘાડો શીરો નાના બે ચમચા ભેળીયાથી પુડીંગ લાલ અને વધારે સારા ટેસ્ટનું થશે.

પુડીંગ વરમીસલી ૨ જી.

તાજું દુધ શેર ૦૧, ક્રીમ ભરેલી પાથેર ૧, વરમીસલી તથા સોજા
ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, માખણ તોળા ૫, તાજાં ઇંડાં ૪, છુંદેલી ઝેળચી
તથા જયફળ દરેક તોળો ૦૧, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

ઇંડાંની દાળને દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. દુધમાં
ખાંડ પીગળાવી ગાળીને તેમાં વરમીસલીને નાખી દસ મીનીટ ઇંગારે
રાખી ઉતારીને માહે માખણ નાખવું. ચારખાદ થંડું થાયને ઇંડાંની
દાળ તથા સફેદી ભેળી તેમાં ક્રીમ નાખીને બધું સાથે મેળવીએ મેળવણી
સમાય તેટલાં પાઠદીશ અથવા કલક ભરેલી લંગડીમાં ભરી પુડીંગ તથા
પાઠ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં અથવા
સગડી ઉપર જુએ. એ મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના
મુરખ્યાનો ઘાડો શીરો નાના ચમચા ભેથી હઠી ભેળીયાથી પુડીંગ લાલ
અને વધારે સારા ટેસ્ટનું થશે.

પુડીંગ વીક ટોરીયા.

આએ વીવીધ વાંનીમાં સાફ કીધેલી ચરખીમાં લખ્યા મુજબ પીસીને
સાફ કીધેલી ચરખી શેર ૦૧, મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો
તોળા ૧૫, સોજા ખાંડ; સુકાં પાંઉનું બારીક કમ્બ એટલે ક્રીમ; એપ્રીકોટ
જમ તથા છોલીને ઘણાજ બારીક કાપેલા સપરચનના કકડા દરેક રતલ ૦૧,
માલુંગાના સુકા મુરખ્યાની ઘણાજ પતળી ચીપ તથા સુકાં ચેરીસના ત્રીણા
કકડા દરેક તોળા ૭૧, કઠણ ક્રીમ ભરેલી અથવા સોજા દુધ શેર ૦૧,
તાજાં ઇંડાં ૫, ટ્રેડી વચલા ચમચા ૨, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

ઇંડાંને ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવાં. પછી આટાને
ચાળી જરા સેકીને તેમાં ચરખીને બરાબર મેળવ્યા પછી તેમાં બધા
સામાન સારીકાની ભેળી એકરસ કરી છેલ્લે ઇંડાં, ટ્રેડી તથા ક્રીમ યા દુધ
ભેળી એ બધું સમાય તેટલાં સાદાં મોલ્ડને પુરવું માખણ લગાડી તેમાં
ભરી પુડીંગ તથા પાઠ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ આટોછાંટેલાં
કપડાંમાં બાંધી બરાબર કઠણ થાય ત્યાં સુધી બાંધીને ઉતારી ચાર પાંચ
મીનીટ રાખ્યા પછી મોલ્ડમાંથી ખીલારની દીશમાં કાઢી સોસ ટ્રેડીના
સાથે ખાવું.

પુડીંગ સ્નોદન.

સુકાં પાંઉનું બારીક ક્રમ્બ એટલે ક્રીમ રતલ ૦૧, ઘણું કઠણ માખણ અથવા આઈસ્ વીવીધ વાંનીમાં સાફ કીધેલી ચરખીમાં લખ્યા મુજબ પીસીને સાફ કીધેલી ચરખી રતલ ૦૧, ઓરે જ માર્મલેડ તોળા ૭ અથવા એપ્રીકોટ જામ ઉપસેલા ભરેલા વચલા અમચા ૩, છુંદેલી ખાંડ નવટાંક, સાગુચોખ્ખા તોળા ૨૧, ઘૂંડી નાનો અમચો ૧, તાજાં ઘડાં ૩, વાટેલું નીમક અમટી ૧, કીસમીસ દરાખ; કઠણ માખણ તથા મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો ખપ મુજબ.

ઘડાંને ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવાં. દરાખને સાફ કરી ઘોષને કોરડી કરવી. પછી માખણ તથા ચરખીને આટામાં બરાબર ભેળીને પછી બાકીનો બધો સામાન તેમાં મેળવવો અને એક માલડને પૂરતું માખણ લગાડી તેમાં બધી દરાખ પોસી દરાખ ચુંથાઈ નહીં જાય તેમ સંભાળથી અમચા વડે પુડીંગની મેળવણીને જરા જરા કરી બધી માલડમાં ભરી ઉપર માખણ લગાડેલું સફેદ જાડું કાગળ મુકી તેની ઉપર કપડું બાંધી પુડીંગ તથા પાંચ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બારીને ઉતારી જરાવાર ઠરવા દીધા પછી માલડમાંથી કાઢી સોસ વાદનના સાથે ખાવું.

પુડીંગ સ્નોદન ૨ જી.

અડ ક્રમ્બ એટલે પાંઉનું ક્રીમ તથા સોજી અંગુરી દરાખ દરેક રતલ ૦૧, આઈસ્ ચોપડીમાં સાફ કીધેલી ચરખી છાપેલી છે તે મુજબ સાફ કીધેલી ચરખી તોળા ૭૧, કોષપણ સોજી માર્મલેડ ટેબલ સ્પુન ૨, મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખ્ખો આટો તથા ખાંડ દરેક ઉપસેલા ભરેલા નાનો અમચો (દ્રૅજર્ટસ્પુન) ૧, મીલકમેડ કનડેનસ્ડ મીલક નાના અમચા ૪, નીમક અમટી ૧, તાજાં ઘડાં ૪, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

અંગુરીને ઘોષ કોરડી કરી ઉભા બે કટકા કાપી ઠરીયા કાઢી નાખવા. કુધને પોણા પાથેર થંડાં પાણીમાં ભેળવું. ચરખીના ત્રીણા કટકા કરવા. ઘડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટા વડે ખુબ તરેહ દોહવી તેમાં પાણી સાથનું મીલક ભેળીને પછી તેમાં બધો સામાન બરાબર મેળવવો. સારબાદ એ મેળવણી ભરાતાં બે આંગળ અપુરું રેહ તેવાં ઘડાં બેલમાં માખણ

લગાડી તેમાં ભરી સફેદ કોરાં કાગળને માખણ લગાડી ઉપર દોરીથી બાંધીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ લગભગ ત્રણ કલાક બાકીને સફેદ સોસ સાથે ખાવું.

પુડીંગ સપરચનનું.

છોલેલાં સપરચનના કકડા રતલ ૧૧, સોજા ખાંડ તોળા ૬, મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા માખણ દરેક તોળા ૪, સોજું દુધ શેર ૧૧, તાજાં ઇંડાં ૪, છુંદેલું જાયફળ ૧, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

ઇંડાંને ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી દોહવવાં. પછી સપરચનના કકડાને એક પાશેર થંડાં પાણી સાથે કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઢાંકીને ઇંગારે મુકવા અને બરાબર નરમ થઈ પાણી સુકાયને ઘુંટી નાખી ઇંડાં ભેળી જરા જરા કરી આટો તથા બધું મેળવી પાઈદીશ થા કલઈ ભરેલી વાટીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ જુજવું અથવા ઉંડા વાસણને માખણ લગાડી તેમાં ભરીને કઠણ થાય ત્યાં સુધી બાકવું.

પુડીંગ સપરચનનું ૨ જી.

અંપલ માર્મલેડ રતલ ૧, તાજાં ઇંડાં ૫ની દાળ, માખણ તોળા ૫, સુકાં પાંઉનું બારીક કમ્પ એટલે કીમ તોળા ૨૧, દુધ શેર ૧૧, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

ઇંડાંની દાળને દોહવી બધા સામાન ભેળી એક માલડને માખણ લગાડી તેમાં ભરી ધીમી ભટ્ટીમાં બરાબર જુજવું.

પુડીંગ સપરચન તથા કરંટનું.

છોલેલાં સપરચનના કકડા; કરંટ દરાખ; સોજા ખાંડ; માલુંગાં થા ઓરેંજના સુકા મુરખ્યાના ઝીણા કકડા તથા કઠણ માખણ દરેક શેર ૧૧, સોજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇંડાં ૬, બ્રેડી નાના ચમચા ૪, છુંદેલું જાયફળ ૧, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

ઇંડાંને ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી બરાબર દોહવવાં. કરંટને સાફ કરી ધોઈને કોરડી કરવી. પછી સપરચનને સોજા કલઈ ભરેલી તપેલીમાં અડધા શેર થંડાં પાણી સાથે ઢાંકીને ઇંગારે મુકી નરમ અને સુકું થાયને

ઉતારી ઘુંટી નાખી તેમાં બધે સામાન બરાબર મેળવી છેલ્લે ઇડાં ભેળી એ સમાય તેટલાં મોલડને માખણ લગાડી તેમાં ભરવું અથવા પાઈદીશ યા કલઈ ભરેલી વાટીને માખણ લગાડી તેમાં ભરવું અને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાફવું યા જુગવું. એ પુડીંગ ઘણું સરસ થાયછે. એ પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી ગમેતો તેમાં કેરીના મુરખ્યાનો ઘાડો શીરો નાના બે ચમચા ભેળવો.

પુડીંગ સપરચન તથા તાપીયોકાનું.

છાલીને વચમાંનો ડાંડો કાઢી નાખ્યા પછી રહેલાં સોજાં સપરચનની પતળી કાપેલી કાતરીએ રતલ ૧, મોજી ખાંડ રતલ ૦૧, દુધ શેર ૦૧૧, સોજા તાપીયોકા તોળા ૧૫, તાજાં ઇડાં ૬, લીંબુ ૧ ની છાલ, લવંગ ૧૦, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

તાપીયોકાને ઘુંટી ઘાંઘને પુરતાં થંડાં પાણીમાં બાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી પાણીમાંથી કાઢી ઇડાંને ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી બરાબર દોહવીને માહે તે ભેળવો. સારખાદ તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં પોણું શેર પાણી રેડી તેમાં સપરચન, લીંબુની છાલ તથા લવંગ નાખી ઈંગારે મુકી દસ મીનીટ ઘુંટીને માહેથી છાલ તથા લવંગ કાઢી નાખીને ઢાંકવું અને તદન નરમ થાય અને પાણી સુકાયને ઘુંટી નાખી માહે દુધ નામી પાછું ઘુંટી કઠણ જેવું થાયને ખાંડ તથા ઇડાં ભેળેલા તાપીયોકા બરાબર મેળવીને ઉતારી પાઈદીશ યા કલઈ ભરેલી લંગડીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી, તંદુર યા સગડી ઉપર જુગવું. ઉપર સપરચન તથા કરંટનાં પુડીંગમાં લખ્યા મુજબ ગમેતો એમાં પણ કેરીના મુરખ્યાનો તેટલોજ શીરો ભેળવો.

પુડીંગ સપરચન તથા પટેટાનું.

છાલી ગાંઠ કાઢી નાખીને પછી પતળી કાપેલી સોજાં સપરચનની કાતરીએ રતલ ૧૧, ખાંડ શેર ૦૧, પટેટા મેરડ આંખે વીવીધ વાંનીમાં લખેલાં છે તે મુજબ ઘુટેલા પટેટા શેર ૦૧, સોજાં દુધ શેર ૦૧૧, સોજાં માખણ તોળા ૫, તાજાં ઇડાં ૩, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

દુધને ગાળીને ત્રણ ચાર કકરા પાડવા. એક કલ્હ ભરેલી તપેલીમાં એક પાથેર પાણી સાથે સપરચન, ખાંડ તથા લીંબુની છાલને ઇગારે ઢાંકીને મુકવું અને સપરચન નરમ થાય અને પાણી સુકાયને ઉતાસી ધુંટી નાખી તેમાં બાકીનો બધો સામાન તથા ઇડાંને ભાંજી આવના કાંટા વડે ખુબ દોહવીને તે ભેળી એ સમાય તેટલાં માલડને માખણ લગાડી તેમાં ભરી અથવા પાઈદીશ ચા કલ્હ ભરેલી લંગડીને માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાફવું ચા બુંજવું. સપરચન તથા કરંટનાં પુડીંગમાં ઉપર લખ્યું છે તે મુજબ ગમેતો આએ પુડીંગની મેળવણી તૈયાર થાયને તેમાં કેરીના મુરખાનો શીરો નાનો દોઢ ચમચો ભેળવો.

પુડીંગ સ્પેનીશ.

તાજાં ઇડાં ૮ ની સફેદી તથા ૪ ની દાળ, સ્પેન્જ કેકની લાંબી પતળી કાતરીઓ; એપ્રીકોટ જમ; શેરી; માખણ તથા દલેલી ચા બારીક છુંદીને મલમલથી ચાળેલી ખાંડ બધું ખપ મુજબ.

એક પાઈદીશને માખણનું જાડું પડ ચોપડી તેની ઉપર ચાળણીથી બધે ખાંડ છાંટીને પછી સ્પેન્જ કેકની કાતરીઓના સાંધા મેળવીને તેની ઉપર એક પડ મુકી હાથની હથેલીથી દાખીને માખણમાં ભેસાડી તેની ઉપર જમનું પડ પાંચરી એ રીતે અવાર નવાર મુકી છેલ્લે સ્પેન્જનું પડ કરવું અને એમાં પચે તેટલો શેરી જરા જરા કરી રેડીને પચાવ્યા પછી ચાર ઇડાંની સફેદી તથા ચારે દાળને આવના કાંટાથી બરાબર દોહવીને ઉપરથી તે રેડી ધીમી ભઠ્ઠી ચા તંદુરમાં મુકી પુડીંગ બંધાયને થંડું થયા પછી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી દીશમાંથી આખું કાઢીને બાકીની ચાર સફેદીને ઘણું કઠણ કફ ચઢાવી પુડીંગની ઉપર તેનો સરખો ઢગળો મુકી તેની ઉપર ચાળણીથી ચોડી ખાંડ છાંટીને પાછું ધીમી ભઠ્ઠી ચા તંદુરમાં મુકી સફેદી બંધાયને કાઢી કોઇપણ જાતની ફીમ બનાવી તેની અથવા પતળાં કસ્ટરની સાથે ખાવું.

પુડીંગ સાયુચો ખાનું.

તાજું સોજું દુધ ચેર ૦૧૧, તોળેલા સાયુચોખા તથા ખાંડ દરેક ચેર ૦૧, તાજાં ઇડાં ૪, લીંબુ અડધાંની બારીક કાપેલી છાલ, છુંદણ જયફળ તોળો ૦૧, તજનો બારીક ભુકો ચમટી ૧, પફ પેસ્ટ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ધડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી બરાબર દોહવવાં. પછી સાગુચોખાને ચુંટી સોજા ઘાષ પાણી કાઢી નાખીને દુધ, ખાંડ, તજ તથા લીંબુની છાલ નાખી કલકલ ભરેલી તપેલીમાં ઇંગારે મુકી અવારનવાર ઘુંટી કઠણ થાયને ઉતારી થંડું પડેને ધડાં મેળવવાં અને એ સમાય તેટલાં પાષદીશને માખણ લગાડી પફ પેસ્ટ ૦૧ ઇંચ પતળો વણીને તેમાં મુકી કીનારીપરથી સરખો કાપીને માહે સાગુચોખાવાળી મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાષ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું અથવા પફ પેસ્ટ વગર માખણ લગાડેલાં દીશમાં ભરીને બાફવું. પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કરીને ગમેતો તેમાં કેરીના મુરખાનો ઘાડો શીરો નાના બે ચમચા ભેળવો, તેથી પુડીંગ લાલ અને વધારે સારા ટેસ્ટનું થશે.

પુડીંગ સાગુચોખાનું ૨ જી.

સાગુચોખા તથા ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, સોજું દુધ શેર ૧૧૧, તાજાં ધડાં ૬, લીંબુ ૧ ની છાલ, છુંદેલું જયફળ તોળો ૦૧, ઝેડી લીકર ગ્લાસ ૧, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

ધડાંને ભાંજીને દોહવવાં અને સાગુચોખાને ચુંટી સોજા ઘાષ કલકલ ભરેલી તપેલીમાં એક પાથેર પાણી તથા લીંબુની છાલ સાથે ઇંગારે મુકી સીજે અને પાણી સુકાયને દુધ રેડી ઘુંટયા કરી ઘટ થાયને છાલ કાઢી નાખી ઉતારી થંડું થાયને માહે બધા સામાન ભેળી એ સમાય તેટલાં પાષદીશને યા કલકલ ભરેલી લંગડીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાષ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી, તંદુર યા સગડી ઉપર ભુંજવું અથવા માખણ લગાડેલાં ઢડાં વાસણમાં ભરીને તેજ રીતે બાફવું. ઉપર પેહલાં સાગુચોખાનાં પુડીંગમાં લખ્યા મુજબ એમાં પણ કેરીના મુરખાનો શીરો નાના બે ત્રણ ચમચા ભેળવો.

પુડીંગ સાગુચોખાનું ૩ જી.

સાગુચોખા રતલ ૦૧, ખાંડ તથા માખણ દરેક શેર ૦૧, બદામની ખીજ નવટાંક, સોજું દુધ શેર ૧૧૧, તાજાં ધડાં ૬, છુંદેલી એળચી તોળો ૦૧ તથા જયફળ તોળો ૦૧, સોજો ગોલાચ નાના ચમચા ૩, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

બદામને છોલીને છુંદવી. ઇડાંની દાળને દોહવવી અને સફેદીને કફ ચઢાવવો. પછી સાગુચોખ્ખાને ચુંટી સોજા ઘોઘ પાણી કાઢી નાખી દુધ તથા માખણ નાખી ઇંગારૈ ઘુંટી ઘટ થાયને ખાંડ નાખી કઠણ કરીને ઉતારવું અને થંડું પડેને માહે બધા સામાન મેળવી છેલ્લે સફેદી ભિળી પુડીંગ સાગુચોખ્ખાનાં પેહેલાંમાં લખ્યા પ્રમાણે ભરીને ભુંજવું અથવા બાફવું. એ પુડીંગ સારું લાગેછે. ઉપર સાગુચોખ્ખાનાં ખીજાં પુડીંગમાં લખ્યા મુજબ મુરખ્યાના તેટલાજ શીરાને તેમજ મેળવણીમાં ભિળીયાથી પુડીંગ વધારે સારા ટેસ્ટનુ થશે

પુડીંગ સાગુચોખ્ખાનું ૪ થું.

ખાંડ શેર ૧૧, સોજું દુધ શેર ૧૧, સોજા નવા સાગુચોખ્ખા રતલ ૦૧, માખણ શેર ૦૧, બદામની ખીજ તોળા ૫, તાજાં ઇડાં ૩, ઘણું સોજે ગોલાખ નાના ચમચા ૪, વેનીલા એસેન્સ ચમચી ૨, બદામનું એસેન્સ ટીપાં ૧૨, છુંદેલી એળચી તોળો ૦૧ તથા જયફળ વાલ ૫, તજનો કકડો ઇંચ ૧, કૉર્નેફ્લૉઅર અથવા મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

બદામને છોલી સ્લાઇસ કાપી ઘોઘને કોરડી કરવી. પછી એકજ પુડીંગ બનાવવું હોયતો એક સાદાં માલડને થોડું માખણ ચોપડવું અને નાનાં બનાવવાં હોયતો ઘણાં નાનાં પાંચ કપને માખણ ચોપડવું. ત્યાર બાદ સાગુચોખ્ખાને ચુંટી સોજા ઘોઘ દોઢ બે કલાક થંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી પાણી કાઢી નાખી ખીજું સાફ પાણી એક શેર રેડી બધું માખણ તથા ખાંડમાંથી એમાં પોણું શેર નાખી ધીમી આંચે અથવા ધગધગતે ઇંગારૈ જરા પણ હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને કઠણ થાયત ગોલાખ તથા અડધું એળચી જયફળ ભિળી માલડ ચા કપમાં ભરી થડા પાણીમાં મુકવું. ગોલાખને બદલે ગમેતો ટેસ્ટ મુજબ પાંચથી છ ટીપાં ગોલાખનું એસેન્સ ભિળવું. તે પછી દુધને એક કકરૌ પાડીને પછી માહે તજ તથા બાકીની ખાંડ નાખી ખીજે એક કકરૌ પડી ખાંડ પીગળેને દતારી કુકું થાયને ઇડાંની દાળને સારીકાની દોહવી સફેદીને જરા કફ ચઢાવી એ તથા કૉર્નેફ્લૉઅર અથવા આટાને દુધમાં બરાબર મેળવી ચુસે જરાવાર ઘુંટીને ઉતારવું. વધુ વખત રાખ્યાથી દુધ ફાટી જશે, પણ થંડું થયાથી ઘટ થશે. પછી અંદરથી તજ કાઢી નાખીને એસેન્સ ભિળવું

અને થંડું થાયને પુડીંગને માલડ યા કપમાંથી ઉલટાવીને આખાં પ્રાદી તેમાં બદામની સ્લાઇસ છુટી છુટી સફાઈથી સરખી ખોસીને પછી ૧૫ એ કસ્ટર રેડવું. પુડીંગને આઈસમાં થંડું કરીને કાઢી કસ્ટરને પણ આઈસમાં થંડું કરીને ઉપર રેડયાથી વધારે સાફ લાગેછે. ગમતો પુડીંગને ઉડાં પાઈદીશમાં બનાવી બંધાયને આખું કાઢી તેની ઉપર કસ્ટર રેડવું.

પુડીંગ સીસીલ્યન.

સોજી કઠણ માખણ રતલ ૦૧, તાજાં ઇડાં ૨, બદામનું ઍસેન્સ ટીપાં ૭, છોલેલી બદામની સ્લાઇસ; દલેલી ખાંડ; કોઈપણ જાતની જામ તથા પફ પેસ્ટ ખપ મુજબ.

માખણને તાવી કુકું થાયને બેઉ ઇડાંની દાળ તથા એકની સફેદીને બરાબર દોહવીને જરા જરા કરી એમાં મેળવી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ તાખી ઍસેન્સ ભેળવું. પછી ૦૧ ઇંચ જેટલો પતળો પફ પેસ્ટ બનાવી એ બધું સમાય તેટલા પાઈદીશનાં તળીયાંમાં હેઠે મુકી તેની ઉપર જામનું પડ ચોપડીને તેની ઉપર પાછો પફ પેસ્ટ મુકી છેલ્લે માખણ સાયની ઇડાંની મેળવણી રેડી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજી તૈયાર થાયને બાકીની સફેદીને ઉપર ચોપડી તેની ઉપર દલેલી ખાંડનું ૦૧ ઇંચ જેટલું પડ પાંચરી તેની ઉપર બદામની સ્લાઇસ પુરતી છાટવી

પુડીંગ સુકાં અંજીરનું.

ધણાં સોજાં સુકાં અંજીર તથા ઍડ કમ્પ એટલે પાંઉનું ક્રીમ દરેક રતલ ૦૧૧, આએ ચોપડીમાં સાફ કીધેલી ચરખી છાપેલીછે તે મુજબ સાફ કીધેલી ચરખી અથવા સોજી માખણ દરેક તોળા ૧૫; મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉનો આટો રતલ ૦૧, મેદા ખાંડ શેર ૦૧, તાજાં ઇડાં ૪, મીલક મેડ કનડેનસ્ડ મીલક ભરેલું પાથેર ૦૧ એટલે પાઇન્ટ ૦૧, નીમક અમટી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

અંજીરને સોજાં ઘાઈ કોરડાં કરી એને તથા ચરખી હોયતો તેને પણ ઘણુંજ બારીક કાપવું. ઇડાને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવાં અને મીલકમાં એક પાથેર એટલે અડધી પાઇન્ટ પાણી ભેળીને તેમાં ઇડાં મેળવી આઠામાં એ જરા જરા કરી બરાબર ભેળી સેજખી ગાગડો રાખવો નહી. પછી અંજીર, પાંઉનું ક્રીમ, ખાંડ, નીમક તથા ચરખી યા

માખણ માહે નાખી સારીકાની ઐકરસ કરવું. સારખાદ એ મળવણી ભરાતાં એ આંગળ અધુરું રેહ તેવાં એક ઉંડાં બોલને માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાછ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઉપર કપડું બાંધીને હઢીથી ત્રણ કલાક બાકવું.

પુડીંગ સુતરફેણીનું.

સોજાં દોઢ શેર દુધમાં પાશેર ખાંડ પીગળાવી ચુલે મુકી તેમાંથી પાશેરને આસરે બળેને ઉતારી થંડું પાડી તાજાં છઠડાંની દાળને દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવીને માહે તે તથા પુડીંગ જલેખીનાંમાં લખ્યા મુજબનો બાકીનો ખીજો સામાન લઈ તેજ રીતે મળવીને પછી અડધા શેર સુતરફેણીના કકડા કરવા નહી પણ એમજ દુધમાં ભીનવી રાખ્યા પછી પાછદીશ યા કલઈ ભરેલી લંગડીને માખણ યા સોજાં ઘી લગાડી તેમાં સરખું ભરીને જુલુંવું. એ પુડીંગની મળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરખાનો ઘાડો શીરો નાના એ ચમચા ભેળીયાથી પુડીંગ મળહતું લાલ અને સારા ટેસ્ટનું થશે.

પુડીંગ સેવનું.

ખાંડ શેર ૧, સોજાં દુધ શેર ૧, સોજાં ઝીણી સેવ શેર ૦૧, સોજાં માખણ શેર ૦૧, કરંટ દરાખ તથા ચવચવના યા માલુંગાંના મુકા મુરખાના ઝીણા કકડા તથા બદામની ખીજ દરેક નવટાંક, તાજાં ઇંડાં ૪, સોજાં ગોલાખ નાના ચમચા ૩, બ્રેડી તથા વેનીલા એસેન્સ દરેક નાનો ચમચો ૧, છુંદેલી એળચી તોળો ૦૧૧૧ તથા જયફળ તોળો ૦૧, લગાડવાનું માખણ. ૫૫ મુજબ

બદામને છોલીને બારીક સ્લાઇસ કાપી ધાંધને કોરડી કરવી. દરાખને પણ સાફ કરીને એમજ ધાવી. ઇંડાંને ભાંજી બરાબર દોહવવાં. સેવને થુંડી સોજાં કરી સેવ આસાવેલીમાં લખેલી રીતે આસવવી. દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળી ચાર પાંચ કકરા પાડી ઉતારવું અને કુકું થાયને માખણ નાખી તદન થંડું થાયને ઇંડાં તથા બાકીનો સામાન ભેળા એ મળવણી સમાય તેટલાં પાછદીશને પુરવું માખણ લગાડી તેમાં ભરીને એક કલાક રાખ્યા પછી છેલ્લે ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવી પુડીંગ તથા પાછ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં જુલુંવું

અને બાફેલું કરવું હોયતો માખણ લગાડેલાં ઉંડાં વાસણમાં ભરીને તેમાં લખ્યા મુજબ બાફવું. એ પુડીંગ ઘણું સાફ થાયછે. માખણને બદલે તેનાં અડધાં વજનનું ઘણું સોજી ધી પણ ચાલશે. પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરખાનો ઘાડો શીરો નાના હઠી ચમચા નેટલા ભેળીયાથી પુડીંગ વધારે સારા દેસનું અને લાલ થશે.

પુડીંગ સોમવારનું.

વાસી પ્લમ પુડીંગની અડધી ઈંચ જાદી એક ઈંચ પોહોળી અને બે ઈંચ લાંબી કાપેલી કાતરીઓ રતલ ૧, સોજી કુધ શેર ૧૧, તાજાં ઇંડાં ૫, બ્રંડી નાના ચમચા ૩, વેનીલા એસેન્સ ચમચી ૧, છુંદેલું જયફળ તોળો ૦૧૧, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

પુડીંગની કાતરીઓ સમાય તેટલાં એક માલડને માખણ લગાડી પુડીંગની કાતરીઓને બ્રંડીમાં ભીનવી તેની જાળી પડે તેમ માલડમાં ગોઠવીને ઉપર સુધી મુકવી. ત્યાર બાદ ઇંડાંને ભાંજી દોઢવીને કુધમાં ભેળી ઈંગારે છુંદી ઘાડો કુધપાક થાયને ઉતારી જયફળ નાખી એમાંથી અડધા ભાગને પચતું પચતું માલડમાં રેડવું અને પુડીંગ તથા પાંચ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાફી માલડમાંથી કાઢ્યા પછી બાકી રહેલા અડધા ભાગ કુધપાકમાં એસેન્સ ભેળીને પુડીંગની ઉપર રેડવું.

પુડીંગ સોલીડ.

આમે ચોપડીમાં સ્પંજ કેક ૨ જાંમાં લખ્યા મુજબ તાજાં ૫ ઇંડાંનું થાળીમાં બનાવીને જીંજેલું તૈયાર દોઢથી પોણા બે ઈંચ નેટલું જાડું સ્પંજ કેક, તાજી કઠણ કીમ ભરેલી શેર ૦૧૧, રાજખરી જામ રતલ ૦૧૧, બારીક છુંદેલી ખાંડ નવટાંક, બ્રંડી લીટર ગ્લાસ ૧, વેનીલા એસેન્સ ચમચી ૧.

છએક ઈંચ ઉંડાં બોલ અથવા કપમાં એ પુડીંગ બનાવવાનું હોયછે માટે કપ યા બોલની ઉંડાઈ નેટલા ઉંચા અને તેમાં સમાય તેટલા ત્રીકોણ આકારના જરા જાદાં કાગળના આઠ કટકા કાપી તેને પેહેલે બોલ યા કપમાં ગોઠવી જોઈ એસ્તા કર્યા પછી ઉપર લખ્યા મુજબનું સ્પંજ કેક જીંજાયને તે ગરમ હોય તેટલાંજ ચાલતી છરીથી પેલા કાગળના કકડા નેટલા સરખા ચાર કકડા કાપીને પછી તેની અણી ભાગે યા કકડા ચુંધાય

નહી તેમ સફાઈથી વચમાંથી સરખા એ લાગમાં ચીરીને ત્રીકોણુ આઠ
 કકડા કરવા. પણ એ કેકના ગરમ કકડાને બોલમાં મુક્યાથી બાફ લાગીને
 બોલની સાથે વળગી જાયછે અને તેથી પછી પુડીંગ કાઢતાં ચુંથાઈ
 જાયછે, તેમજ વળી થંડું કેક મુકતાં બાગી જાયછે, માટે સેજ થંડું થાય
 પછી ઉલટા સુલટા એટલે એક કકડાનું બુંજાયલું લાલ પડ આવેતો
 તેની પાથે કાપેલી બોરડુ તરફનું સફેદ પડ આવે અને બધા કકડાની અણી
 હેઠે અને પોહોળાઈ તરફનો બાગ બોલની કીનારી ઉપર આવે અને એક
 સફેદ અને ખીજે લાલ રંગનો પતો થાય તેમ અકેકને બરાબર અથડાવીને
 સફાઈથી કકડા મુકવા. ત્યારબાદ કીમમાં ખાંડ તથા વેનીલા બેળવુ અને
 કપ યા બોલમાં મુકેલાં સ્પંજની ઉપર સફાઈથી જમનુ પતળું પડ
 ચોપડીને પછી તેની ઉપર થોડી કીમ લગાડવી અને સ્પંજના કકડા કાપ્યા
 પછી બાકી વધેછે તે કેકને બાંછીને બુકો કરી બોલમાં કીમની ઉપર પુરતો
 ભભરાવી એ રીતે જૈલી પછી કીમ અને તેની ઉપર સ્પંજનો બુકો નાખી
 આખું બોલ યા કપ ભરવું, પણ છેક ઉપરનું પડ સ્પંજના બુકાનું જ
 કરવું. પણ પછી કાઢતી વેળા બુકો વેરાઈ જશે, તેટલામાટે છેલ્લામાં ઝૂંડી
 બેળીને પછી ઉપર દાખી દાખીને સફાઈથી વળગાવી પુડીંગ થંડું થવા
 માટે આઘસમાં મુકી માહે પાણી ભરાય નહી તેની સંભાળ રાખવી. પછી
 ખીસારની છાલકી દીશમાં પુડીંગને ઉલટાવીને આખું જ કાઢી અમથું
 ખાવું અથવા કોઈપણ પતળું કસ્ટર બનાવી થંડું કરીને તેની સાથે ખાવું.
 એ પુડીંગ ખીજ રીતે બનાવવું હોયતો ઉપર લખ્યુંછે તેવા સ્પંજ કેકના
 ચીરેલા આઠ કકડા તેનાં કરતા ઠા ઇંચ જેટલા જાદા કરીને પછી તેજ રીતે
 કપ યા બોલમાં મુકવા. પછી આખે વોવીધ વાંનીમાં કીમ વેલ્વેટ પેહેલીમાં
 લખેલાછે તેટલોજ ખીજે બધા સામાન લેવો, માત્ર તેમાં લખ્યા મુજબ
 સ્પંજ કેક લેવું નહી, પણ આમ્સીનગ્લાસ અથવા જલેતીન તો તેમાં લખ્યા
 કરતાં બેવડું લેવું અને તેજ રીતે મેળવણીને તૈયાર કરી થંડી થાયને
 ગમેતો પોણા રતજ ઓનગેજ યા રાજબરી જમને એ મેળવણીમાંજ
 બરાબર મેળવીને કપમાં ગોઠવેલાં સ્પંજ કેકના ગાળામાં ભરવી અથવા
 જમને મેળવણીમાં મેળવાને બદલે કપમાંનાં સ્પંજ કેકને બધે ફરતી
 સરખી ચોપડીને પછી વેલ્વેટ કીમની મેળવણી અમથીજ અંદર રેડવી,
 તે પછી ઉપર મુજબ આઘસમાં થંડું કરી અમથું યા પતળીં કસ્ટર સાથે
 ખાવું. ઓનગેજ જમમાં મોટા કકડા રેહછે તેથી બરાબર ચોપડી શકાશે

નહી માટે તેને રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાથી બરાબર ભાંજ મેળવીને પછી લગાડવી. સ્પંજ કેક ૨ જાનાં કરતાં પેહેલું સ્પંજ કેક આઠાનું બનાવવા લખેલું છે તેમાંના અડધા સામાનનું તે કેક ઉપર મુજબ યાળીમાં બનાવી કાપીને કપમાં મુક્યું હોયતો તેથી વધારે સફાઈદાર પુડીંગ થશે. એ પુડીંગ લાલ અને પીળા પતાવાળી ટોપીના જેવું જોવામાં મળાહતું લાગે છે અને ખાવામાં પણ ઘણું સરસ લાગે છે.

પુડીંગ હાઈડ ઍન્ડ સીક.

કઠણ ક્રીમ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૪, તાજાં ઇડાં ૩, ખાંડ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, માખણ નવઠાંક, કોઈપણ જાતની સોજા જામ તથા સુકા મુરખ્યાની ચીપ ખપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજ ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી તેમાં ક્રીમ તથા ખાંડ બરાબર મેળવવું. પછી એક નાના પેણામાં માખણને કકડાવી તેની અંદર મેળવણીને અડધી ઇંચ જાદી ગોળ રેડી ઇંગારે રાખી બરાબર બંધાયને કાઢી થંડું થાયને ઉપર જામ ચોપડીને તેની ઉપર મુરખ્યાની ચીપ ખોસ્વી.

પુડીંગ હેમ્પ શીયર.

ખારીક છુંદીને ચાળેલી લોફ શુગર તથા સોજા માખણ દરેક તોળા જા, તાજાં ઇડાં ૩ ની દાળ તથા ૨ ની સફેદી, પફ પેસ્ટ ટાર્ટનો; કોઈપણ જાતની જામ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંની દાળને દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો અને માખણને ચુસે પીગળાવી ઉતારીને તેમાં ઇડાં તથા ખાંડ ભેળી ઇંગારે મુકી કઠણ ચાય ત્યાં સુધી ઘુંટીને ઉતારવું. ત્યાર બાદ પફ પેસ્ટ ટાર્ટનો અડધી ઇંચ જાદો અને એકથી સવા ઇંચ પોહોળો બનાવી એક પુડીંગ દીશની કીનારી ઉપર સફાઈથી મુકીને તેની ઉપર નક્શીના ચમચાના ડાંડાના છેડાને દાખીને નક્શી પાડવી અને દીશમાં હેઠ એક ઇંચ જાડું જામનું પડ પાંથરી તેની ઉપર ઇડાંવાળી મેળવણીને પેસ્ટની કીનારી ઢંકાય નહી તેમ બરાબર તેની સપાટી સુધી પાંથરીને મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં જુલું.

પુડીંગ હો લો.

સોજા જીરા સાલ યા ગુણના ચોખ્ખા રતલ ૦૧, ખાંડ રતલ ૦૧, સોજા માખણ તોળા ૫, બદામની ખીજ નવઠાંક અથવા બદામનું

ઑસેન્સ ટીપાં ૨૫, સોળું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇંડાં ૧ ની સફેદી, વેનીલા
ઑસેન્સ ચમચી ૨, કેરીનો અથવા પીચનો શીરા સાથનો મુરખ્ખો તથા
લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

બદામ હોયતો તેને છોલીને બારીક છુંદવી. ચોખ્ખાને ચુંટી સોજ
ધાઈ અર્ધકચરા રાંધીને બોયામાં ઝોસાવી કોરડા કરીને દુધમાં નાખી
ધીમે ઇંગારે તદનજ નરમ ચેરવીને પછી જરાખી ચોખ્ખાની કગરસ દેખાય
નહી તેમ ઘુંટીને મેળવી નાખ્યા પછી માહે માખણ તથા ખાંડ નાખી
અવાર નવાર ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને તદન કઠણ થાયને ઉતારી ઇંડાંની
સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તે, બદામ યા બદામનું ઑસેન્સ તથા વેનીલા
બેળી સાદાં ઈંડાં માદડને ઘણું પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ઐ ચોખ્ખાની
મેળવણીને દાખી દાખીને ભરી ઉપરની સપાટી સરખી કરી મધ્યમ ભટ્ટી
યા તંદુરમાં બધેથી ઐક સરખું લાલ ભુંજી ઉલટાવીને આપ્પુંજ કાઢવું.
પછી થંડું થાયને મથાળાંપર વચમાંથી બે ઇંચ વ્યાસનો સરખો ગોળ
ટુકડો સફાઈથી કાપી અંદરનું પુડીંગ ચમચાથી સરખું કોતરીને બધું
ફરતું પોણી ઇંચ જડું પોકળ પુડીંગ કરવું. ત્યાર બાદ કેરીનો મુરખ્ખો
હોયતો તેને ગોટળાં પરથી બધા કાપી લઈ શીરા સાથેજ ગરમ કરવો અને
પીચનો મુરખ્ખો હોયતો ઐમજ શીરા સાથે ગરમ કરવો અને પુડીંગના
ગાળામાં ભરી પેલો ઉપરથી કાપી કાઢેલો ટુકડો સફાઈથી પાછો ઉપર મુકી
બંધ કરીને તાજુંજ ખાવું. ગમેતો ઉપર કોઈ પતળું કચ્છર નાખીને ખાવું.

પુરણ પોળી. (પરણ લોકની સરસ પોળી.)

સોજ ચણાની દાળ ભરેલી ટીપરી ૨ અથવા તોળેલી રતલ ૧૧,
સોજ શાકરીયા ખાંડ ભરેલી ટીપરી ૩ અથવા તોળેલી રતલ ૧૧૧, પેહલાં
નંબરનો ઝીણો ઘઉંનો રવો રતલ ૦૧, મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો
આટો રતલ ૦, સોળું ધી નવટાંક, બારીક છુંદલી ઐળચી તોળો ૧૧૧,
વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મીલનો પેહેલાં નંબરનો
ચોખ્ખો આટો ખપ મુજબ.

ઘઉંના આટા તથા રવાને ચાળી બેઉ બેળી તેમાં અડધું નીમક
નાખી થંડાં પાણીથી કઠણ બાંધવો. દાળને ચુંટી થંડાં પાણીથી સોજ
ધાઈ ઐક કલઈ ભરેલી ઈંડી તપેલીમાં હલી શેર પાણીને ખુબ જોશ
આપીને તેમાં દાળ તથા બાકીનું નીમક નાખવું અને દાળ તદન નરમ

થાયને ઉતારી બધું પાણી કાઢી નાખીને પાછું ચુલે મુકી માહે સેજ પણ પાણીનો ભાગ હોય તે બરાબર સુકવ્યા પછી ખાંડ ભિળવી. પછી ખાંડ પીગળવા આવેને ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને ખાંડનો ધણો ધાડો શીરો થાયને ઝિળચી ભિળી ઉતારીને ખુનચામાં કાઢવી અને થંડી થાયને એક માણસે તદન સાફ પાતા ઉપર થોડી થોડી નાખીને ધણી બારીક પીસ્વી અને ખીજાં માણસે પેલા બાંધી રાખેલા આટાને પાણી લઈ ખુબ ગુંદી ગુંદીને ધણો પોચો અને ખેંચતાં લાંબો થાય પણ ટુટે નહીં તેટલો બધો ધણો ચીવટ કરીને પછી ધી તાવીને ઉપર રેડીને અંદર મેળવી નાખી સરખો ઢગળો કરવો. પણ એ મુજબ દાળ તથા આટો તૈયાર થાય તેટલાં એ પોણી ભુંજવા માટેજ સેજ પણ ખાંચા વગરની તદનજ સપાટ તળીયાંની એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી જાદી લોખંડની ગોળ લોઢી આવેછે તેનાં તળીયાંને બીનવેલી રાખ્યા મટોડીનું ૦૧ ઇંચ જાડું ૫૩ ચોપડીને પછી માટે ચુલે ધીમે બળતે ટપાવા મુકી બરાબર ટપેને બાંધેલા આટાના તથા દાળનાં પુરણના બાર બાર ભાગ કરી આટાના એક ભાગનો ગોળો કરી હથેલીપર જરા ચપટો કરી તેમાં દાળના એક ભાગનો ગોળો કરીને મુકી હેઠેના આટાને સેરવીને સરખો ઉપર લાવી દાળને અંદર બંધ કરી માટું ખીડી લેવું. પછી ચોખાના આટામાં રોળીને લાકડાંના સફાઈદાર માટા પાતળા ઉપર ચોખાનો આટો સાટા માટે ધણોજ પુરતો નાખી ચોખાની રોટલીના જેટલી પતળી અને સરખી ગોળ વેળણથી વણી પેલી તાટેલી લોઢીની ઉપર નાખી ધીમે આંચે એક ૫૩ ભુંજ બેઉ હાથની ચમટી વડે પોણીને પકડીને ફેરવી નાખવી અને ખીજું ૫૩ એમજ ભુંજાયને સોણું જાડું કાગજ લોઢીની કીનારી સાથે અથડાવીને પકડી તેની ઉપર પોણી ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી સેરવી લઈને બેવડી વાળવી અને એજ રીતે બધી પોણી બનાવીને ભુંજવી. એ પોણી લાલ થશે નહીં પણ ભુંજયાથી મજાહતી કકરી અને સફેદજ રેહશે.

પુરણીયાં.

આએ વીવીધ વાંનીમાં પોણી દાળની માનની સાધારણ છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો ખીજો બધો સામાન લવો પણ ચીનાઇ શાકરના કટકાને બદલે વેલાતી ચોરેંજના સુકા મુરખાના ધણા બારીક કટકા ૦૧ રતલ લેવા અને મેવાને છોલીને જાદો છુંદવો અને તેજ રીતે બધું

તૈયાર કીધા પછી આસરે આરેક ઇંચના વ્યાસની અને પાણી ઇંચ જેટલી જાદી નાની નાની પોળીઓ બનાવવી. ચારઆદ નેતરનો નોર આવેછે તેને સોજો ઘોઈ કોરડો કરી એક મોટા સોજા પોહોળા પાટીયામાં હેઠે પાંચરીને સફાઈથી ઉપસેલો મુકવો અને પાણી કકડયા પછી એ નોરની ઉપર ઉછળીને લાગે નહીં તેટલું માહે રેડી ઢાંકણ ઢાંકી માટે બળતે ખુબ તરેહ કકડાવવું અને થોડાં ઘોઈ નુછીને કોરડાં કીધેલાં વડનાં ઝાડનાં પાદડાંને નોરની ઉપર સરખાં ગોઠવીને મેલી તે દરેકની ઉપર અકેક પુરણીયું મુકી તપેલું પાછું ઢાંકી બળતે રાખવું. તે પછી અડધા ફલાક થાયને ઉંઘાડીને જોવું અને પુરણીયાનાં પડ છુટાં પડ્યાં હોયતો કાઢવાં પણ તેમ થયાં નહીં હોયતો તેમ થાય ત્યાં સુધી રાખ્યાઆદ કાઢવાં. ખીજાં પુરણીયાં બાફવા માટે તપેલાંમાં પુરતું પાણી નહીં હોયતો ખીજું ગરમ પાણી ઉમેરી પેહેલેની માંની પાછું કકડાવવું. આરાં પુરણીયાં કરવાં હોયતો દાળમાં ખીજું કાંઈજ નાખવું નહીં પણ ટેસ્ટ પુરતું અમથું નીમક નાખવું. ખીજી રીતે પુરણીયાં બાફવાં હોયતો એક મોટાં ઉંડા ગંજીયા તપેલાંમાં પાણીને ખુબ કકડાવવું અને તેના કાંથાની ઉપર બેસ્તી આવે તેટલી મોટી કલ્લ ભરેલી ચાળણીને ઘણું સોજું મીઠું તેલ જરા ચોપડીને તપેલાંની ઉપર મુકવી, પણ તેમાં ઉકળતું પાણી ઉછળીને ચાળણીને લાગે નહીં તેટલું એણું રાખવું જોઈયે. તે પછી તેમાં અકેકની ઉપર નહીં પણ પાથે પાથે પુરણીયાંને ગોઠવીને મુકીને તેની ઉપર મલમલનું ઘોતું નરમ સફેદ કપડું ઢાંકીને પછી તેની ઉપર થોડા કાચા ચોખ્ખા ભભરાવીને તેમાં ચપટ રકાખી મુકવી. જ્યારે તે માહેલા ચોખ્ખાના દાંણા ચરે ત્યારે પુરણીયાં પણ તૈયાર થયલાં જાણવાં.

પુરી ઇસ્કુ, કરચલાં, કાલુ, કોળમી અથવા ખીમો ભરેલો.

પુરી ખારી પડની બનાવવા આગ્ને ચોપડીમાં છાપેલુંછે તેમાં લખેલી રીતે બાંધેલા આટાના નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા ગોળા કરી તેની ઠા ઇંચ જાદી અને બધેથી સરખી સફાઈદાર ગોળ પુરીઓ વણવી અને આગ્ને વીવીધ વાંનીમાં પેંટીસ ઇસ્કુનાં પફ પેસ્ટના કસ્ટનાં, પેંટીસ કરચલાંનાં પફ પેસ્ટના કસ્ટનાં, પેંટીસ કાલુનાં પફ પેસ્ટના કસ્ટનાં, પેંટીસ કોળમીનાં પફ પેસ્ટના કસ્ટનાં તથા પેંટીસ ખીમાનાં પફ પેસ્ટના કસ્ટનાં છાપેલાંછે તેમાં ભરવા માટે લખેલુંછે તે પાંચમાંની ગમે તે એક ચીજને પુરી વાની આગમચ તેમજ પકાવીને તૈયાર રાખવી અને પુરી પાણીથી

વળગાવેલી તળતી વળા છુટી પડી જાયછે માટે આઝ્મે ચોપડીમાં લાહી બનાવવાની રીત છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબ ઘઉંના આટાની થોડી સોજી લાહી બનાવીને તૈયાર રાખવી. તે પછી પુરીમાં ભરવા જે ચીજ બનાવેલી હોય તેને પુરીની વચમાં પુરતી મુકી બોરકુની ફરતી કીનારી થોડી ખાલી રાખી તેની ઉપર લાહી ચોપડીને પછી તેની ઉપર ખીજી પુરી મુકી બેઉ પુરીની કીનારીને અકેક સાથે બરાબર વળગાવીને બધી ઝે રીતે તૈયાર કીધા પછી ઝે ખાઈ પુરીમાં લખ્યા પ્રમાણેજ પેણામાં ધી કકડાવવું અને પુરીનાં બેઉ પડ ઉપડીને છુટા પડે નહીં તેમ સંભાળથી ઘેરી બદામી રંગના ઠકમી તળી આંધરાંની અમચથી કાઢી સોજાં બોયાંને તપેલીની ઉપર મેલી તેમાં બધી તળાવલી પુરીઓ મુકવી. ઝે પુરી મજાહતી લાગેછે આઝ્મે ચોપડીમાં પેંડ્રીસ ખીમા પટેટાનામા ખીમા નહીં હોયતો કાંદા સાથે ખીજે સામાન ભેળી તળીને અદર ભરવા લખેલુંછે તેવું બનાવીને ઝે પુરીમાં ભરેલું પણુ સાફ લાગેછે, તેમજ આઝ્મે વીવીધ વાંનીમાં સમેસા મસાલાનાં ઇડાંના માનનામાં લખ્યા મુજબ ઇડાંની અકુરી બનાવીને ગમેતો પુરીમાં તે ભરવી.

પુરી કેળાંની.

વસઈનાં મોટાં પાકાં ખપ જોગાં કેળાંને બારી છોલી ચીરીને વચમાંની નેસ કાઢી નાખીને પછી જગખી ગાંગડો રેહ નહીં તેમ કરછીથી ખુબ ઘુંટીને નરમ માવા જેવાં કરી તેના મોટાં ખાટાં લીંબુ જેટલો ગોળો કરી સાટો નાખીને પેહલે ઝેક પુરી નમુનાની જરા જાદી વણી જોવી અને ઝે રીતે નહીજ વણાયતો પછી સેજ ચોખ્ખાનો યાઘઉંનો આટો કેળાંમાં ભેળીને પછી તેની બધી પુરીઓ વણી પેણામાં ધી નાખી બળતે મેલી બરાબર કકડેને બળવું ધીમું કરી તેમાં સમાય તેટલી પુરીઓ છુટી છુટી મુકી હેઠેનું પડ લાલ થાયને ધારદાર તવાથાથી ઉપાડીને પછી પુરી ફેરવવી અને ખીજું પડ ઝેવુંજ તળાયને કાઢ્યા પછી ઉપર થોડી ખાંડ ભભરાવવી.

પુરી ખારી સાદી.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો રવો રતલ ૦૮, બારીક વાટેલું નીમક તોળો ૧૧૧, ધી તથા સાટા માટે આટો ખપ મુજબ.

આટા તથા રવાને આળી મિળીને તેમાં નીમક તથા એક પાથર ધીને બરાબર મેળવીને ત્રણ કલાક ઢાંકી રાખ્યાબાદ થંડાં પાણીથી વણી થકાય તેટલો કઠણ આટો બાંધી આંગળાંનાં ટાંચાંવડે ખુબ ગુંદવો. પછી હથેલીને સેજ ધી લગાડીને તેની ઘણીજ ઝીણા સોપારી જેટલી સરખી ગોળીઓ કરવી અને સેજ સાટો લઇને ઘણી પતળી કાગળ જેવી પુરી વણી પંદર મીનીટ ખુનચામાં છુટી છુટી વખાતી રાખવી. મોટી પુરી કરવી હોયતો આટાની ગોળીઓ જરા મોટી કરવી. પણ એ રીતે અડેક પુરી વણવાને ઘણી મિહનત પડેછે, માટે સેહલી રીતે બનાવવી હોયતો ઉપર મુજબના બાંધેલા આટાના પાંચ છ ગોળા કરી તેમાંના એકને ટેબલ યા પાટીયાં ઉપર પ્રતો સાટો નાખીને તેની ઉપર પતળો કાગળ જેવો વણવો અને નાની મોટી જેવી પુરી કરવી હોય તે પ્રમાણે ઘણી બારીક ધારનાં ગ્લાસ યા નાનાં તંપ્લરની કીનારી વડે બધી પુરીઓ કાપી એજ રીતે બધા આટાની પુરીઓ બનાવવી. પછી બધી પુરીઓ કાપતાં છેલ્લે આટો વધે તે બધાને એકઠો કરી તેને પાછો એમજ વણીને પુરીઓ કાપવી. ત્યારબાદ મોટી કઠાઇ ધીથી લગભગ પોણી બરીને ચુલે બળતે સુકવી અને ધી બરાબર કકડીને માહેથી ઘણા કુંમાડો નીકળેને બળતું ધીસું કરી નાખીને કઠાઇમાં સમાય તેટલી પુરીઓ છુટી છુટી સુકવી અને છુટાં બે પડની કુલેલી પુરી કરવી હોયતો ધીમાં તરી આવેને તેની ઉપર આંધરાંની ચમચે ધી છાંટ્યા કરીને પુરીને હલાવવી અને શીકા બદામી રંગનું હેઠેનું પડ તળાયને ફેરવી નાખી ખીણું એમજ થાયને કાઢવી. પણ અપટાયલી પુરી કરવી હોયતો ઉપર ધી છાંટવું નહી પણ માહે પુરીને ચમચથી દાખી રાખવી અને ઉપર મુજબ એક પડ તળાયને ફેરવી ખીણું પડ થાયને કાઢવી. પુરી લાલ કરવી નહી.

પુરી ખારી પડની. (હીંદુ લોકનાં દહીયાં.)

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો સોજો તાજો આટો રતલ ૧, બારીક વાટેલું નીમક તોળો ૧ા, સોણું સફેદ મીઠાઇનું ધી અપ મુજબ.

આટાને આળીને તેમાં દોઢ પાથર ધી તથા નીમક નાખી બેઉ હથેલીથી ચોળી ચોળીને આટા સાથે ધીને બરાબર મેળવ્યા પછી ત્રણ કલાક ઢાંકી રાખવું. તે પછી થંડાં કુધથી યા થંડાં પાણીથી અથવા સોજાં દહીયાં આટાને ઘણીજ કઠણ નહી તેમજ પાચો પણ નહી થાય તેવે

મધ્યમસર બાંધી આંગળીનાં ઠાંચાં વડે ખુબ તરેહ જોરથી લગભગ વીસેક મીનીટ ગુંદવો અને પુરી નાની કરવી હોયતો પચાસ અને માટી કરવી હોયતો એના ચાલીસ સફાઈદાર ગોળા કરવા અને ઘણી પતળી નહી પણ સેજ જાદી પાપડી વણે તેવી સાટો નાખ્યા વગર સરખી ગોળ પુરીઓ પાતળા ઉપર વણી હાથની છેલ્લી આંગળીની ટીચકીને પુરીની વચોવચમાં આરપાર જાય જેમ ઉંડી ભાકીને એક આંધર પાડીને પછી તેની આસપાસ સરખે અંતરે નાની પુરીમાં આર અને માટીમાં છ આંધરાં એજ રીતે પાડવાં. ત્યારબાદ ઉંડા પેણામાં પુરવું ધી કકડવા મુકી તેમાંથી પુનઃ માડા નીકળવા માડેને હેઠેનું બળવું ધીમું કરી નાખવું અને આંધરાં પાડેલી ભોરડુ ઉપર આવે તેમ પેણામાં અકેકની ઉપર નહી પણ સેજ છુટી છુટી પુરીઓ મુકવી. એ પુરી વણેલીતો સાદી અને પતળી હોયછે પણ પેણામાં મુક્યા પછી તળાતાં ઘણી કુળીને જાદી થઈ ઉપર તરી આવેછે, તે પછી હેઠેનું પડ ઘેરા બદામી રંગનું અને કકડું થાયને આંધરાંની ચમચે ફેરવી નાખી ખીજી પડ એમજ તળાયને આરાંથી યા આંધરાંની માટી ચમચથી પુરીઓ કાઢીને પેણાની કીનારીની ઉપર આરાં યા ચમચને જરાવાર ઢળવું ટેકાત્રી રાખવું, તેથી પુરીમાં પેવશ થઈ ગયલું બધું ધી નીકળી જશે, તે પછી આળણીમાં મુકવી. એ પુરી સેજખી રતાસપર તળવી નહી. પેણાની કીનારીપર આરાને ટેકાવે તેટલાં ધી બળે નહી માટે ખીજાં માણસે ખીજી પુરીઓને તળવા માટે ઉપર મુજબ માહે મુકી દેત્રી. એ પુરીઓ તળાયા પછી નાનાં ખાજાં હોય તેવી કુલીને મજાહની પડની થાયછે અને ખાવામાં ઘણી સારી લાગેછે અને જે ત્રણ દિવસ સુધી કાચની બરણીમાં સોજી રહી થકેછે, પણ એમાં ધી જરાખી રાસી લેવું નહી, ઘણુંજ સોજી ચોખ્ખું લેવું. હોરાજી મીઠાઈવાળાઓ આએ પુરીને તેમજ હેઠે પુરી ખારી મસાલાની પડની લખેલીછે તે બેઉને પુરી કેહછે. પણ એજ બેઉ રીતની પુરીનો આટો દુધ અથવા પાણીથી બાંધવાને બદલે દહીથી બાંધીને બનાવેછે તેને હિંદુ મીઠાઈવાળાઓ દહીયા કેહછે.

પુરી ખારી મસાલાની પડની.

ઉપર પુરી ખારી પડનીમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લેવો પણ આટામાં ધી તથા નીમક ભિજતી વેળા માહે દલેલી હળદ પોણા તોળો તથા ખોખરાં કાઢેલાં કાળાં મરી તથા જીરું દરેક સવા તોળો ભિજાને તેમજ ત્રણ કલાક રાખ્યાબાદ દુધ, દહી અથવા પાણીથી આટો બાંધીને તેજ રીતે એ પુરી બનાવીને તળવી.

પુરી ખારી માનની.

માન બનાવવાની રીતમાં સાધારણ માન લખેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબનો રવો તથા આટો દરેક રતલ ૦૧ લેવું અને રવામાં દોઢ તોળો વાટેલું નીમક તથા દોઢ તોળો ધી ભિળીને તેજ પ્રમાણે બાંધી રાખવો અને ચોખ્ખાના આટા માટે અડધો શેરને નવટાંક માનના ધીને મથીને તેમાં એ ચોખ્ખાના આટાને મેળવી ગોળો કરી પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી માન બનાવી વીટો કરી વીટાને ખેંચીને લાંબો કરવો અને પુરીઓ જેટલી માટી કરવી હોય તે મુજબ એ વીટાના ગોળા કાપી વળ દબને તેની ૦૧ ઇંચ જાડી સરખી ગોળ પુરીઓ વણવી અને તે દરેકની વચ્ચેમાં છેલ્લી આંગળીની ટીચકી ભાકીને એક આંધરૂં પાડવું. પછી પેણામાં સોજી સફેદ માનનું ધી પુરતું નાખી ચુલે મુકવું અને બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળેને તેમાં પુરીઓ મુકી મજાહની સફેદ કકરી તળવી. ખાજાં મલાઇનાં હોરાજીનાં ફરમાસુ આગે ચોપડીમાં છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણેના અપ જોગા સામાનનું ગમેતો માન બનાવીને તેની ઉપર મુજબ પુરીઓ બનાવીને તળવી. પણ એમાંખી ઉપલે હીસામે વાટેલું નીમક લેવું.

પુરી ખીમે અથવા ઇડાંની અકુરી ભરેલા.

મીલના પેહલા નંબરના ઘઉંના અડધો રતલ આટાને ચાળી તેમાં વાટેલું નીમક પોણું તોળો તથા સોજી ધી ચાર તોળા ભિળી થંડાં પાણીથી કઠણ બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદીને ઢાંકી રાખવો. પછી આગે ચોપડીમાં ખીમે ગોસ્ત અથવા મરઘીનામાં લખ્યા મુજબ પણ પોણું રતલ નકી ગોસ્તના છુંદેલા ખીમાને જરા મુકો પકાવી તેમાં ટેસ્ટ પુરતો વેલાતી સોસ તથા મસાલો ગરમ ભિળવો અથવા આગે વીવીધ વાંતીમાં સમાસા મસાલાના ઇડાંના માનનામાં લખ્યા મુજબ અપ જોગી અકુરી બનાવવી અને આટો બાધ્યાને બે કલાક થાયને પાછો જરા મસળીને સોજાં માટા પાટીયાં અથવા ટેબલની ઉપર એવાજ ખીજ ઘઉંના આટાનો પુરતો સાટો છાંટી તેપર એ આટાને ઘણું પતળો વણી ઘણી બારીક કીનારીનાં માટાં તંબલરની કીનારી વડે અડધા આટાની બધી એકસરખી ગોળ પુરીઓ કાપવી અને એ પુરીનાં કરતાં ૦૧ ઇંચ જેટલી ફરતી કીનારી પરથી નાની થાય તેટલાં ખીજાં તંબલરથી માટી પુરીઓ જેટલી હોય તેજ

મણ્ણીએ નાની પુરીએ કાપવી. સારખાદ માટી પુરીએની ફરવી કીનારી પાણી હંચ નેટલી ખાલી રાખીને વચમાંથી જરા ઉપસેલું થાય તેમ ખીમા અથવા અકુરી મુકવી અને તેની ઉપર પેલી નાની પુરીએને સરખી ઢાંકીને મુકી માટી પુરીની ફરતી કીનારીને જેમ ખાળું મલાઈનાં હોરાજીનાં ફરમાસુમાં નક્શીવાળી કીનારી વાળેછે તેમ આવડેતો સફાઈથી દાખીને વાળવી અને તેમ નહી આવડેતો પછી પુરીનાં બેઉ પડ છુટાં પડે નહી તેટલામાટે કીનારીપર પાણી ચોપડીને પછી ઉપરની ભોરડુપર અમથી એમજ સફાઈથી દાખીને વળગાવી બધી પુરીએ સરખી ગોળ તૈયાર કરીને પછી માટી કઢાઈ અથવા ઉંડા પેણામાં સોજી પુરતું ધી નાખી ચુલે મુકી કકડીને માહેથી ઘણો ધુંમાડો નીકળેને બળતું ધીમું કરી તેમાં સમાય તેટલી પુરીએ છુટી છુટી મેલી હેઠેતું પડ ઘેરા બદામી રંગતું તળાયને ફરવી નાખી એમજ ખીજી પડ તળાયને આંધરાંની અમચથી કાઢીને કલઈવાળી ચાળણી યા બોયાંમાં મુકવી. એ પુરી ઘણી મજાહની લાગેછે.

પુરી ચણાના આટાની.

સોજે ભિજ વગરનો ચણાનો આટો રતલ ૦૧, ચોખ્ખાનો આટો તોળા ૨૧, વાટેલું નીમક તોળો ૦૧૧, ખોખરાં કીધેલાં કાળાં મરી; જીરું તથા સેકીને વાટેલો પાપડખાર અથવા કારબોનેટ ઓવ સોદા દરેક તોળો ૦૧, ધી ખપ મુજબ.

બેઉ આટાને ચાળી ભિજીને તેમાં પાંચ તોળા ધી તથા નીમકને બરાબર મેળવીને ત્રણ કલાક ઢાંકી રાખવું. અડધા શેર થંડાં પાણીમાં પાપડ ખાર અથવા સોદાને પીગળાવી ખારો હોયતો પાણીને કપડાંથી ગાળવું અને આટામાં એ પાણી તથા ખોખરું કીધેલું જીરું મરી ભિજી ઘટેતો ખીજી પાણી લઈ આંગળાંનાં ટાંચાંથી ખુબ તરેહ ગુંદીને આટો કઠણ બાંધી પુરી માટી ફરવી હોયતો વીસ અને નાની ફરવી હોયતો પંચીસ એકસરખા એ આટાના ભાગ કરવા અને વણતી વેળા અકેક ભાગના સફાઈદાર ગોળા કરી તેને જરા ચોખ્ખાના આટામાં રોળવો, પણ આટો ઘણો લગાડવો નહી અને ગોળાને હથેલીપર દાખીને નાની પુરી ચાપીયા પછી ઘણી પતળી નહી તેમજ જાદી પણ નહી તેવી પાપડીના જેટલી જાદી વણવી. પણ વણવી વેળા પુરીની કીનારી ચુંથાઈને ફાટ

પડે છે તેને આંગળીથી દાખીને સરખી કરતાં જમને વણવું અને ગમેતો પુરીને એમજ રાખવી અને ગમેતો તેની વચમાં એક અને ફરતાં ચાર છુટાં છુટાં આંધરાં છેલ્લી આંગળીની ટીમકી ભાકીને આરપાર પાડવાં. પણ વણાયલી પુરીને પાટીયાંપરથી એમ ઉપાડતાં ભાગી જાય છે માટે પેહલે સંભાળથી છરી વડે આખી અળગી કરીને પછી ઉપાડી એ રીતે બધી પુરીઓ વણવી. ચારબાદ મોટા પેણામાં ધીમે બળતે પુરતું ધી સુકી તે કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને તેમાં સમાય તેટલી પુરીઓ છુટી છુટી મેલી એક પડ શીકું લાલ તળાયને આંધરાંની ચમચે ફેરવી ખીજું પડ એમ તળાયને કાઢવી. વધારે લાલ તળવી નહી. પેજલી ફ્લૉઅર હોયતો સોદાને બદલે તે અડધા તોળાને ઉપર મુજબ પાણીમાં પીગળાવીને તેનેથી આટો બાંધવો.

પુરી ચોખાના આટાની.

ચોખાના એક સ્તલ બારીક આટાને આળીને પુરી ખારીમાં લખ્યા મુજબ બાંધીને તેજ રીતે પુરી વણીને તળવી. પણ વધારે સોજ પુરી બનાવવી હોયતો આટામાં ત્રણ તાજાં ઇંડાં ભિળીને ગરમ દુધથી આટો બાંધવો. મીઠી પુરી બનાવવી હોયતો નીમકને બદલે ટેસ્ટ મુજબ મેદા ખાંડ નાખવી.

પુરી દહી અથવા મઠૂની.

આએ ચોપડીમાં દહીનો મઠૂ છાપેલા છે તેમ પણ જીરું મરી નાખ્યા વગર અમથોજ થોડાં દહીનો મઠૂ બાંધી પુરી ખારીમાં લખ્યા મુજબનો બધા સામાન લઈ તેમાં ખપતો મઠૂ મેળવી ધણું સેજ થંડું પાણી નાખી ગુદીને આટો બાંધવો અથવા દહી નાખીને આટો બાંધવો, પણ દહીમાં પાણીનો ભાગ આવે છે માટે તેમાં બાંધતી વખત સેજખી પાણી લેવું નહી. એ પુરી વણતા તેમજ તળતાં ભાગી જાય છે માટે સંભાળથી બનાવવી. એનો સ્વાદ ઘણો સારો લાગે છે અને ચાવવીતો પડતીજ નથી, મોઢાંમાં મુકતાંજ બધી વેરધ જાય છે.

પુરી પટેટાની.

થોડા સારી જાતના પટેટાને નરમ બારી છોલી પાતાપર પીસીને માવા જેવા કરી વણાય તેવું કઠણ કરવા, બટેતો જરા ઘઉંનો આટો તથા

ટેસ્ટ મુજબ વાટેલું નીમક નાખી ગમેતો જરા દલેલાં મરી પણ ભળી
માટાં ખાટાં લીંબુ નેટલા ગોળા કરી સાટો છાંટી સેજ પતળી પુરી વણી
પેણામાં ધી કકડાવીને તેમાં તળવી.

પુરી મસાલાની ધઉંના અથવા ચોખાના આટાની.

આઝે વીવીધ વાંનીમાં પુરી ખારીમાં લખેલો બધો સામાન લેવો
અને તેમાં દલેલી હળદ, મરી તથા ખોખરૂં કાઢેલું જીરું દરેક અડધો
તોળો ભળી તેજ રીતે આટો બાંધી પુરી બનાવીને તેમજ તળવી. ચોખાના
આટાની મસાલાની પુરી પણ એજ રીતે બનાવવી.

પેંટીસ ઇસ્ટ્રી, કાલુ, કોળમાં અથવા ખીમાનાં

પફ પેસ્ટના કસ્ટનાં તળેલાં.

પેંટીસ ઇસ્ટ્રીનાં, કરચલાંનાં, કાલુનાં, કોળમીનાં તથા ખીમાના પફ
પેસ્ટ સાથનાં પાંચ જુદાં જુદાં આઝે ચોપડીમાં લખેલાં છે તેમાં ભરવાની
કોઠખી એક ચીજનાં તળેલાં પેંટીસ કરવાં હોયતો જે ગમે તે એક ચીજને
તેમાં લખ્યા મુજબ ખપ જોગી પકાવીને તૈયાર કરવી અને પફ પેસ્ટ કસ્ટનાં
પેંટીસને આઝે ચોપડીમાં લખેલાં છે તે બનાવવો અને તેના માટાં ખાટાં
લીંબુના કરતાં પણ માટા કટકા કાપીને તેને એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ
નેટલું જડું સરખું ગોળ વણવું. પછી માહે ભરવા માટે જે એક ચીજ
તૈયાર કાઢેલી હોય તેને એની વચમાં પુરતું મુકવું અને તેની ઉપર ઢાંકવા
માટે ખીજ કટકાને એમજ વણવો. પણ તેને પાણીથી વળગાવતાં તળતી
વળા બેઢ ભાગ છુટા પડી જશે તેટલામાટે આઝે ચોપડીમાં લાહી
બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમ થોડી સોજ લાહી બનાવી તેને
ફરતી કીનારીની ઉપર લગાડીને પછી તેની ઉપર ખીજે વણેલો ટુકડો
સફાઈથી વળગાવીને પછી તેની ઉપર નાનું કપ યા તંબૂર મુકી તેની
કીનારી બરાબરનું સરખું ગોળ પેંટીસ છરીવડે કાપી એ રીતે બધાં
પેંટીસ તૈયાર કરવાં. ત્યારબાદ ઉંડા માટા પેણામાં પુરતું ધી નાખી તેને
ધીમે બળતે મુકવું અને બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળેને તેમાં
પેંટીસ મુકી મળહના શીકા લાલ રંગનાં કકરાં તળી એક તપેલીની ઉપર
બોધું મુકી આંધરાંની ચમચથી કાઢીને તેમાં મુકવાં.

પેટીસ ઇસ્ટુનાં પફ પેસ્ટના કસ્ટનાં.

આમ્મિ ચોપડીમાં ઇસ્ટુ તળેલું છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ અપ જોગો બધા સામાન લેવો અને બધી તરકારીના ચણા જેટલા ઝીણા કટકા કાપી તેમાં લખ્યા મુજબ તળીને મળાહનું તતરાવેલું ધીપર પકાવી તેમાં પુરતો વેલાતી સૌસ તથા લીંબુનો રસ ભેળી ટેસ્ટ મુજબ મસાલો ગરમ નાખવો. ત્યારબાદ પેટીસ ખીમાનાં પફ પેસ્ટના કસ્ટનાંમાં લખ્યા પ્રમાણે કોડીયાંમાં પફ પેસ્ટ મુકી ખીમાને બદલે તેમાં આમ્મિ ઇસ્ટુ ભરી ઉપર પફ પેસ્ટ ઢાંકી તેની ઉપર માખણ ચોપડીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં જુનવાં. પેટીસ ખીમાનાં પફ પેસ્ટના કસ્ટનાંમાં લખ્યા મુજબ ગમેતો એ દરેક પેટીસમાં પણ બાફેલાં ઇડાં અડધાં મુકવાં.

પેટીસ કરચલાંનાં કોટળાંમાં ભરેલાં.

કરચલાં કાડવમાં રેહતાં હોય તેનહી પણ દરીયાના ખડકનાં સોળાં માટાં લેવાં અને તેને પેહલે બાફીને અંદરનું બધું માસ કાઢી તેને ટુપીને ઝીણા રેસો કરવો અને આમ્મિ ચોપડીમાં માછલી; કોળમી; તાળા જુમલા અથવા તાળા લેવટામાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લઈ મળાહનું તતરાવેલું ખાઈ પકાવી તેમાં ટેસ્ટ મુજબ વેલાતી સૌસ ભેળવો. પછી કરચલાંનાં સફેદ કોટળાંને કાઢી નાખવાં અને કાળાંને અંદરથી સોળાં ઘાઈ નુછીને કોરડાં કરી તેમાં રાંધેલાં કરચલાં ભરી થોડાં પાઉતાં કીમને જરા ધીમાં મુકું તળીને ઉપર તે ભભરાવીને હથેલીવડે દાખી દધ કોટળાં સાથેજ ટેબલ પર મોકલવાં.

પેટીસ કરચલાંનાં પફ પેસ્ટના કસ્ટનાં.

ઉપર કરચલાંનાં પેટીસમાં લખ્યા મુજબ કરચલાંને બાફી માહેથી માસ કાઢીને તેના નાના કટકા કાપવા અને હેઠે પેટીસ કાલુનાં પફ પેસ્ટના કસ્ટનાંમાં લખ્યા મુજબ ખીજો બધો સામાન લેવો પણ કાલુને બદલે બાફેલાં કરચલાંના કટકા લેવા અને એને કાલુનીજ કાની પકાવીને તેમાંજ લખેલી રીતે એનાં કસ્ટનાં પેટીસ બનાવવાં.

પેટીસ કાલુનાં પફ પેસ્ટના કસ્ટનાં.

એમ કેહ છે કે મેથી ઓગસ્ટ સુધીનાં ચાર માસમાં જે કાલુ આવે છે તે ખાવાં નહીં તેથી અવગુણ થાય છે. પણ બાફીના ખીજા આઠ મહીનાનાં

કાલુ સોજાં આવેછે તે બે દજન લેવાં અને તેનાં કોટળાં ભાંજીને માહેથી કાલુ કાઢી તેમાં કાંકરી હોયછે તે બધી બરાબર કાઢીને સોજાં ઘોષ પાણીમાં જરા નીમક સાથે બાશીને બોયાંમાં નાખી બધું પાણી નીગરાવા દેવું. લસણની સાત કળીને છોલીને ઘણુંજ બારીક ભુકા જેવું કાપવું. બે જુડી કોથમીરનાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ તથા થોડી સંલરી પાસ્લેને ઘોષને બારીક કાપવું. ત્યારબાદ એક પાથેર કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી પાથેર ધીમાં શીકા લાલ તળી તેમાં ઉપલો બધા સામાન તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી દલેલાં મરી, ઉપસેલી ભરેલી દોઢ ચમચી નીમક તથા બાફેલાં કાલુ નાખી ચમચે મેળવી એક પાથેર પાણી રેડી ઢાંકીને પુરતા ઇંગારપર મુકવું અને કાલુ બરાબર ચરી તતરીને ધીપર આવેને ઉતારી માહે ખટાસ પુરતો વેલાતી સોસ ભેળવો અને આઝમે ચોપડીમાં પેટીસ ખીમાના પફ પેસ્ટના કસ્ટનાંછે તેમાં લખ્યા મુજબ કોડીયાંમાં પફ પેસ્ટ મુકી ખીમાને બદલે એ પકાવેલાં કાલુ ભરીને તેમજ ઉપર પફ પેસ્ટ ઢાંકવો.

પેટીસ કોળમીનાં પફ પેસ્ટના કસ્ટનાં.

તાજી મોટી કોળમી બે કુડીને સમારી અંદર કાળી દોરા જેવી નેસ હોયછે તે કાઢી થોડું નીમક ભેળી વીસેક મીનીટ રાખ્યાબાદ ચોખ્ખાનો આટો લગાડીને સોજી ઘોષ અડધી ઇંચ જેટલા કકડા કાપવા પણ કોળમી નાની હોયતો ઉપર લખ્યા કરતાં થોડી વધારે લઘુ એજ રીતે તૈયાર કરીને આખી રાખવી. ત્યારબાદ ઉપર પેટીસ કાલુનાં પફ પેસ્ટના કસ્ટનાંમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ કોળમીને બાફવા વગર એમજ કાલુને બદલે પકાવી તેજ રીતે એ કોળમીનાં પેટીસ બનાવવાં. ગમેતો ઉપર મુજબ કોળમીને રાંધવાને બદલે આઝમે ચોપડીમાં સંખ્યાલ લખેલુંછે તે અથવા પાટીયા કોળમીના જુદા જુદા આઝમે ચોપડીમાં છાપેલાંછે તેમાંનો ગમે તે એક તતરાવેલો પકાવીને તે કોડીયાંમાં ભરવો.

પેટીસ ખીમાનાં પફ પેસ્ટના કસ્ટનાં.

આઝમે વીવીધ વાંતીમાં પફ પેસ્ટ કસ્ટનાં પેટીસનો બનાવવા છાપેલાંછે તે મુજબ અપજોગો પફ પેસ્ટ બનાવી કોડીયાંમાં હેઠે મુકવા માટે કકડા કાપી તેને જરા સાટો નાખીને ઠાંધુજ જેટલો જલો વણી કોડીયાંને

માખણુ લગાડી તેમાં મુકી ઉપર નીકળી આવેલાં ખુણાંને છરીથી કોડીયાંની કીનારી બરાબર સરખું કાપવું અને આખે ચોપડીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનામાં પેહેલો પકાવવો લખેલું છે તે મુજબ પણ મળાહનો તતરેલો પકાવવો અને ભુંજવામાં ખટાસ આછો થાય છે માટે ખટાસ ઉપરાંત થોડો વધારે વેલાતી સૌંસ તથા લીંબુનો રસ ભેળી પેસ્ટ મુજબ મસાલો ગરમ નાખીને કોડીયાંમાંતા પફ પેસ્ટની કીનારી સુધી ભરવું અને ઉપર મુકવા માટે હેઠેના પફ પેસ્ટનાં કરતાં જરા નાના બે કકડા કાપી જરા પાણી લગાડી અકેક પર મુકી જરા સાટે છાંટી અવાર નવાર ફેરવીને કોડીયાં ઉપર મુકતાં સેજ બાહેર રેહ તેટલું માટું સરખું ગોળ પોણી ઈંચ બહુ વણવું. એમ ફેરવીને વણવાનું કારણ એકે એકજ તરફથી વણતાં ઉપરનાંજ પડ વણાઈને પતળાં થાય છે અને હેઠેનાં બદાં રહી જાય છે. તે પછી કોડીયાંમાં મુકેલા પેસ્ટની કીનારીને જરા પાણી લગાડી તેની ઉપર એ પેસ્ટ મુકીને વળગાવી છરી વડે બાહેર નીકળેલી કીનારીને સરખી સફાઈથી કાપી એ રીતે બધા પેટીસ તૈયાર કરીને તેની ઉપર ખીણું જરા માખણુ ચોપડીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યું મુજબ ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવાં. કીનારીપરથી કાપેલો પફ પેસ્ટ નીકળે તેની પતળી ચીપ કાપી ગમેતો તેને પેટીસની ઉપરના પફ પેસ્ટ પર વચમાં જરા પાણી લગાડીને ચોકડીની કાની મુકીને પછી ભુંજવાં. મરજી પડેતો ખીમો પકાવતી વેળા તેમાં છોલેલા પટેટાના થોડા કકડા પકાવી તે અકેક કકડો તથા બાફેલાં ઈંડાને છોલી ઉભા બંધે કકડામાં કાપો તે અકેક કકડાને પેટીસમાં ખીમો સાથે મુકવો. હમેશ બધા પેટીસ માટે પફ પેસ્ટ માખણુનોજ બનાવવો. પણ કદાચ ચરખીનો કરવો હોયતો પફ પેસ્ટ પાઈનામાં ચરખીનો બનાવવો લખેલું છે તે મુજબ બનાવી તેના ચારસ કકડા કાપી ઉપર કોડીયામાં માખણુનો પફ પેસ્ટ વણીને મુકવો લખેલું છે તેમ એ વણીને મુકવો. પણ એ ફસ્ટ થંડો થયાથી ઠીસઈન અકેક સાથે પડ વળગી જાય છે માટે એ પેટીસ ગરમ ગરમજ ખાવા. કોડીયાં નહીં હોયતો પછી બધા એકસરખા એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલા બદા પફ પેસ્ટના સરખા મોળા કકડા વણી તેની વચમાં ખીમો મુકી કીનારીપર પાણી લગાડીને ખીજે કકડો મુકીને વળગાવી તેની ઉપર નાખ્લર મુકીને છરીવડે કીનારીને સરખી કાપી ઉપરની બોરડુપર માખણુ લગાડીને ઉપર મુજબ ભુંજવાં.

પેટીસ ખીમા પટેટાનાં.

સારી જાતના પટેટા શેર ૧૧૧, આગ્નિ ચોપડીમાં ખીમા ગોસ્ત અથવા મરઘીનામાં લખ્યા મુજબ અડધા રતલ ખીમાને મજાહુનો તતરાવીને-સુકો પકાવેલો, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, વેલાતી સૌસ તથા લીંબુનો રસ દરેક નાનો ચમચો ૧, મસાલો ગરમ ટેસ્ટ મુજબ, ઇંડાં; ઘી; ચોખ્ખાનો આટો તથા સુકાં પાઉનું ક્રીમ એટલે કમ્બસ અથવા ઘઉંનો રવો ખપ મુજબ.

રાંધેલા ખીમામાં ટેસ્ટ મુજબ ગરમ મસાલો, સૌસ તથા લીંબુનો રસ ભેળવો. આગ્નિ ચોપડીમાં પટેટા મેશમાં લખ્યા મુજબ પટેટાને બાણી મેશ કરી તેમાં મરી તથા ટેસ્ટ મુજબ થોડું વાટેલું નીમક ભેળી મરજી પડેતો એક તાજાં ઇંડાંને સારીકાની દોહવીને માહે તે પણ બરાબર ભેળવવું. પછી જેટલાં નાનાં મોટાં પેટીસ બનાવવાં હોય તેમ પટેટાના ગોળા કરી હાથને વળગે નહીં માટે તેને પેહેલે પુરતા ચોખ્ખાના આટામાં રોળીને પછી તેની વચમાં આટો કરી સફાઈદાર પતળાં ઉડાં કોડીયાં જેવું કરી તેમાં પુરતો ખીમા ભરીને ઉપરથી પટેટાને બરાબર ખીડીને મોઢું બંધ કરી ભામે નહીં તેમ સંભાળથી દાખીને ચપટું કરવું. કારણ ગોળ કરતાં ચપટા પેટીસ મજાહુનાં તળાયછે. ગમેતો એમ કોડીયાં કરવાને બદલે પટેટાના જરા નાના ગોળા કરી તેને આટામાં રોળી હથેલીપર પુરતો ચોખ્ખાનો આટો ભભરાવીને પછી તેની ઠાંધ્ય જેટલી જાદી બધી એકસરખી પુરીઆ થાપવી, પછી તેમાંની એકને હથેલીપર મેલી તેની વચમાં પુરતો ખીમા મુકી ફરતી કીનારી જરા ખાલી રાખી તેની ઉપર પાણી ચોપડીને ઉપર ખીજી પુરી ઢાંકી ખીમા બાહર નીકળે નહીં તેમ સફાઈથી બેડ પુરીની કીનારીને ચપટ વળગાવવી. પેટીસની ઉપર ક્રીમ યા રવાનું જાડું પડ વળગેછે તેમ તે મજાહુનાં થાયછે તેટલામાટે પાતળા યા રેબલની ઉપર ક્રીમ અથવા રવો પાંચરવો અને અમથા પટેટાની ઉપર પુરતું ક્રીમ વળગતું નથી. માટે એવી હોયતો તે અને તે નહીં હોયતો પછી પેટીસની ઉપર બધે થંડું પાણી ચોપડીને પછી ક્રીમ યા રવાપર મુકી બેડ પડ તેમજ ફરતી બોરડુપર બધે પુરતું ક્રીમ દાખી દાખીને વળગાવવું. સારબાદ બે ઇંડાંને સુખ પ્લેટ યા ઉડી રકાખીમાં ભાંજી તેમાં બે ચમચી નીમક નાખી ખાવાના કાંઠાથી ખુબ તરેહ દોહવીને પતળાં કરવાં અને પેણા યા મોટી છાલકી

કઠાઈમાં ધીને ચુસે મુકી તે કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને દોહવેલાં ઇડાંમાં એક પેંટીસ મુકી હેઠનાં પડને બરાબર ઇડું લાગેને તવાથા વડે ફેરવી ખીજે પડે બરાબર ઇડું લગાડી ઉપરનું પડ એમજ હોયતો તેને પાછું ફેરવી ઇડું લાગેને તુર્ત તવાથા વડેજ પેંટીસને ધીમાં મેલી એ રીતે ઇડું લગાડીને માહે સમાય તેટલાં પેંટીસ મુક્યાં અને એક પડ શીકા લાલ રંગનું થાયને ફેરવી ખીજું પડ એમજ થાયને કાઢવાં. ઇડું લગાડયા વગર પણ થોડાં ધીમાં ધીમી આંચે યા ઈગારે તળીયાથી પેંટીસ મજાહનાં લાલ અને કકરાં થાયછે. મીઠાસ પસંદ હોયતો ખીમામાં સપાટ ભરેલી એક ચમચી ખાંડ ભેળવી, તેમજ ગમતો થોડી છોસેલી બદામના કટકા તથા કીસમીસ દરાખને તળીને તે પણ માહે નાખવી. ખીમા નહી હોયતો પછી અડધો શેર કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપવા, અડધો તોળો આડુને છોલી ઘણીજ ખારીક જુકો કાપવો, ચાર ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં; કુદનાનાં વીસ પાદડાં તથા મોટાં લીલાં બે મરચાંને ઘોષ કોરકું કરીને ખારીક કાપવું. પછી કાણુ ધી ઉપસેલો ભરેલો એક નાનો ચમચો લઈ તેને કકડાવી તેમાં ઉપલો બધો કાપેલો સામાન તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી અર્ધકચરું તળીને ઉતારી તેમાં ખટાસ પુરતો વેલાતી સોસ, લીંબુનો રસ તથા ટેસ્ટ મુજબ મસાલો ગરમ બેળીને પેંટીસમાં એ ભરવું. એનો ટેસ્ટ પણ સારો થાયછે.

પેંટીસ ભેળનાં પફ પેસ્ટના કસ્ટનાં.

આએ ચોપડીમાં ભેળાં ભુંજેલાં લખેલાંછે તે મુજબ બધો સામાન લેવો પણ વીજું પસંદ હોયતો મરચાં જરા વધારે લેવાં અને તેજ રીતે સામાન તૈયાર કરીને ભુંજવું નહી પણ એમજ રાખીને પેંટીસ ખીમાનાં પફ પેસ્ટનાં કસ્ટનાંમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ ખીમાને બદલે એ ભેળની મજાવણી ભરીને પેંટીસ બનાવવાં. ગમતો એમાં પણ બાફેલાં ઇડાંના ઉભા બંને કકડા કાપીને તે દરેક પેંટીસમાં અડેક મુકવો.

પેંટીસ મરધીનાં પફ પેસ્ટના કસ્ટનાં.

આએ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરધી મસાલાનું પેહેલું તથા ત્રીજું લખેલુંછે તે મુજબ એક ફરબે હાફ ફાઉલને તેમાં લખ્યા પ્રમાણેનો ખીજો બધો સામાન લખને તેજ રીતે પકાવવી. પણ એમાં

પટેટાના ચાર ચાર કકડા કાપવા અને ઘણી સેજ શ્રેવી સાથનું કરવું. પછી મરઘીનાં બધાં હાડકાં કાઢી નાખીને નકી માસને પેલી જરા શ્રેવીમાં બિળી ખટાસ નાખી પેટીસ ખીમાનાં પક્ષ પેસ્ટના કસ્ટનાંમાં લખ્યા મુજબ પણ ઘણાં મોટાં કોડીયાંમાં પક્ષ પેસ્ટ મુકી કીનારી કાપીને એ મરઘી, પટેટાના બે કકડા તથા બાફેલું અડધું ઇંડું મેલી ખીમાનાં પેટીસપર મુકવા લખેલા છે તે કરતાં જરા જદા પક્ષ પેસ્ટ ઢાંકીને તેજ રીતે ભુંજવાં. એ પેટીસ નાનાં પાષ જેવાં થશે.

પેટીસ માછલી અથવા કોળમીનાં પટેટાનાં.

આમ્મે ચોપડીમાં માછલી, અંબાર, કોળમી, તાજાં ખુમલા અથવા તાજાં લેવટા ખારા છાપેલા છે તે મુજબ કોણખી જાતની સારી માછલીની કટકીને અથવા સમારેલી કોળમીના અણા જેટલા કટકા કાપી તેને શ્રેવી વગરનું સુકું તતરાવેલું ખાઈ પકાવવું અને માછલી હોયતો તેનું આમડું તથા કાંટા કાઢી નાખીને તેના ત્રીણા કટકા કાપવા અને એ બેમાંનું જે એક હોય તેમાં ટેસ્ટ પુરતો વેલાતી સોસ બિળવો, પણ મસાલાનું કરવું હોયતો આમ્મે ચોપડીમાં પાટીયો કોળમીનો સાધારણ છાપેલા છે તે મુજબ આમલી નાખીને તતરાવેલો પાટીયો પકાવવો. પછી પેટીસ ખીમા પટેટાનાંમાં લખ્યા પ્રમાણે મેંશ કીધેલા પટેટામાં તેજ રીતે પણ ખીમાને બદલે એ કોળમી અથવા માછલી ભરી ક્રીમ યા રવો લગાડીને તેમાં લખેલી રીતે ઇંડું લગાડીને અથવા ઇંડું લગાડ્યા વગર અમથાંજ એ પેટીસ તળવાં.

પેં ન કે ક.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૬, તાજાં ઇંડાં ૩, દુધ પાથેર ૧, ઘી તથા ખાંડ ખપ મુજબ.

ઇંડાંને ભાંજી દાળને ખુબ દોહવી તેમાં જરા જરા કરી દુધ બિળીને આટામાં થોડું થોડું કરી એ બધું બરાબર મેળવીને પછી સફેદીને કઠણ કઠ્ઠ મઢાવીને તે બિળવી અને લોઢીપર આપટ કરતાં આવડતું હોયતો તે રીતે લોઢી ઉપર કરવાં અને તેમ નહીં થાયતો પછી આમ્મે ચોપડીમાં પેંનકેક ખીમાનાંમાં લખ્યા પ્રમાણે ગાંબાનાં ઢાંકણ યા પેણામાં બનાવવા મેળવણી નામી હેઠેનું પડ લાલ થાયને ઉપર ખાંડ ભભરાવી સાંમસામી

એ ભોરદુધી બહે આંગળ નેટલું સરખું વાળીને પછી ત્રીજી તરફથી પેનકેકને ગોળ વીટાળી લેવાં અથવા એમ બે ભોરદુધી વાળયા વગર આમલેટની કાની અમથાંજ વીટાળીને લીંબુ નીચવીને ખાવાં. એ પેનકેક સારાં લાગેછે.

પેનકેક અથવા ધઉંલા.

આએ ચોપડીમાં ચાપટપેહલા અથવા ખીજમાં લખ્યા પ્રમાણેના સામાનની મેળવણી તૈયાર કરીને તેજ રીતે લોદી ઉપર રેડી હેઠેનું ૫૩ લાલ થાયને ઉપર પેનકેકમાં લખ્યા મુજબ તવાથા વડે બે ભોરદુધી વાળીને વીટાળી લઇ એ પેનકેક જેને ઘણું લોક ધઉંલા પણ કેહછે તેને લોદીપરથી કાઢી એજ રીતે બધાં બનાવવાં. વધારે સારાં પેનકેક કરવાં હોયતો લોદીપર મેળવણી રેડ્યા પછી હેઠેનું ૫૩ લાલ થાયને થોડા તાજ મોલા માવા અથવા મલાઈમાં જરા દુધ તથા સોજે મોલાખ ભેળી નરમ કરીને તેમાંથી એક અમચો લઇ તવાથાથી પેનકેકની ઉપર પાંચરીને પછી ઉપર મુજબ વીટાળવો. ગમેતો માવા યા મલાઈમાં ટેસ્ટ કરતાં જરા વધારે વેનીલા એસેન્સ ભેળવું. વધારે એસેન્સ એટલા માટે નાખવું કે ચુલા ઉપર રેહતાં તેનો ટેસ્ટ બળીને આછો થાયછે. જો લોદી ઉપર મેળવણી પુરતાં નહીજ આવડેતો પછી આએ ચોપડીમાં પેનકેક ખીમાનામાં લખેલુંછે તે રીતે ત્રાંખાનાં ઢાંકણ યા પેણામાં બનાવવાં.

વધારે સોજ ફરમાસુ ધઉંલા બનાવવા હોયતો ઘેરનો દલેલો ધઉંનો મેદા ટીપરી ૨, તાજાં ઇડાં ૨૫, તાજું સોજું દુધ શેર ૨, છુંદેલી એળચી તોળો ૦૧ તથા જયફળ તોળો ૦, સોજે ગોલાખ નાના અમચા ૬ તથા સોજું ધી શેર ૦૧ લેવું અને ઇડાં ભાંજી ખુબ દાહવી તેમાં ધી ભેળી અધું દુધ મેળવી આટાને આળીને એક કલઇ ભરેલી સોજી તપેલીમાં નાખી તેમાં દુધ ઇડાંવાળી મેળવણીને જરા જરા નાખી આટાનો જરાખી ગાંગડો રેહ નહી તેમ અધું બરાબર મેળવી છેલ્લે ગોલાખ તથા એળચી જયફળ નાખવું. પછી અડધા શેર બદામની ખીજ તથા ભાજેલાં પરતાં એક પાશેરને છોલી જરા ગોલાખમાં બેઉને બારીક પીસવું અને સવા શેર સોજ તાજ મોલા માવાને જરા દુધ નાખી પોચો કરી તેમાં એ બદામ, પરતાં, છુંદેલી એળચી તોળો ૦૧ તથા જયફળ તોળો ૦૧ તથા વેનીલા એસેન્સ બે નાના અમચામાં સાત ટીપાં ગોલાખનું એસેન્સ નાખીને

પછી બધું બરાબર સાથે મેળવીને તૈયાર કરવું. ત્યારબાદ સોળું પોણા શેર ધી લઘ તેમાંથી જરા ધીને એક સાફ લોઢી ઉપર ચુલે કકડાવીને પછી ગામઠી કોલસાના ધીમા ઇંગાર ઉપર લોઢી રાખી પેલી આટાની મેળવણીમાંથી એક કરછી ભરીને ઉપર પ્રમાણે લોઢી ઉપર રેડી હેઠેનું પડ લાલ થાયને દોઢ શેર ત્રીણી સફેદ શાકરીયા ખાંડમાંથી થોડી ઉપરનાં પડ ઉપર ભભરાવીને પછી તેની ઉપર માવાની મેળવણી એક ઉપસેલી ભરેલી ચમચીને પાંચરી જરા વખત રહી ઉપર લખ્યા પ્રમાણે વાળીને વીટાળી લઘ લોઢીની કીનારી ઉપર મુકીને પછી ખીજા ઘઉંલા માટે એજ રીતે મેળવણી રેડવી. જે અરસામાં પેલા તૈયાર થયેલા ઘઉંલા ફેરવ્યા કરવો અને ઘણા કકરો થાયને તવાથા વડે કાઢી લઘ એજ રીતે બધા બનાવવા. માવાની મેળવણીને બદલે ગમિતો રાજબરી જામ લગાડવી, પણ તે વચમાંજ લગાડવી, છેક કીનારી સુધી હથેતો બાહેર નીકળી પડશે. એ પેનકેક ઘણાં સરસ થાયછે.

પેનકેક ઇંગ્લીશ.

મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧, કીમ ભરેલી શેર ૦૧, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦૧, તાજાં ઇડાં ૨, લીંબુનું અથવા બદામનું એસેન્સ ટીપાં ૧૫, ધી; દુધ તથા દલેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજી દાળને દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી ઘાડા દુધપાક જેટલી મેળવણી થાય તેટલાં દુધને આટામાં જરા જરા કરીને મેળવી એજ રીતે કીમ, ઇડાંની દાળ તથા સફેદી ભેળી છેલ્લે છુંદેલી ખાંડ તથા એસેન્સ નાખવું. ત્યારબાદ ઉપર પેનકેક અથવા ઘઉંલામાં લખેલી પેહેલી રીતે લોઢી ઉપર ધીમાં બનાવી વીટાળીને કાઢ્યા પછી ઉપર થોડી દલેલી ખાંડ ભભરાવવી. એ પેનકેકનો ટેસ્ટ ઘણા સારો થાયછે.

પેનકેક કીમ.

મીલનો પેહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૧૫, સોળું તાજું દુધ શેર ૦૧, કીમ ભરેલી શેર ૦૧, છુંદેલી ખાંડ તોળા ૫, તાજાં ઇડાં ૨, જાયફળ તથા જાવનો દરેક તોળો ૦૧ બેઉ છુંદેલું, બદામનું એસેન્સ ટીપાં ૨૫.

ઇડાંને ભાંજી દાળને દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી આટાને આળી તેમાં ઇડાં મેળવી કીમ તથા ખાંડ ભેળી ગાંગડા

નહી થાય તેમ જરા જરા કરી બધું દુધ મેળવીને પાણી બાકીનો સામાન નાખી બરાબર એકરસ કરી બની શકેતો ચાપટમાં લખ્યા પ્રમાણે સાદી ઉપર નાંખીને બેઠ પડ ધીમાં લાલ તળવાં. પણ ફેરવતાં નહી આવડેતો પછી પેનકેક અથવા ઘઉંલામાં લખેલી રીતે વીટાળી લેવાં. મરજી પડેતો વીટળવા અગાઉ થોડી રાજીખરી જામ ચોપડીને પછી વીટાળવાં. એ પેનકેક ઘણાં મળાહનાં લાગેછે.

પેનકેક ખીમાનાં.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા પ, તાજાં ઇડાં ૨, સોજું દુધ પાથેર ૧, લીંબુનો રસ તથા વેલાલી સોસ દરેક નાનો અમચો ૧, નીમક સપાટ ભરેલી અમચી ૧, આમ્મિ ચોપડીમાં ખીમા ગોસ્ત અથવા મરઘીનામાં પેહેલા લખેલાછે તે પ્રમાણે અડધા રતલ નકી ગોસ્તનો સેજ તતરાવેલા પકાવેલા ખીમા; ધી તથા સુકાં પાંઉનું કીમ અપ મુજબ.

એક બોલમાં આટામાં એક ઇડું તથા નીમકને સારીકાની બેળી જરા જરા કરી બધું દુધ અમચા વડે બરાબર મેળવી સેજખી ગાંગડો રાખવો નહી, પછી એક કલાક ઢાંકી રાખવું. રાંધેલા ખીમામાં લીંબુનો રસ તથા સોસ બેળી જરા ચુસે મુકીને સેજ બાળવો, પણ ખીમા વવરો કરવો નહી. સારખાદ છઈઅનો વચમાંનો ગાળો હોય તેટલાં કલક ભરેલાં પણ વપરધને બરાબર લીસું થયલું હોય તેવાં એકસરખાં સપાટ તળીયાંનાં પતળાં ઢાંકણુ અથવા એટલાજ ગળાના ત્રાંબાના યા એલ્યુમીનમના પેણાને ચુસે ધીમે બળતે અથવા ગામઠી કોલસાના પુરતા ઇંગારે સગડીની ઉપર મુકવું અને તાવેલાં પતળાં ધીને મરઘીનાં સાફ પીછાં વડે ઢાંકણુ યા પેણામાં બરાબર લગાડવું અને તે કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળે સારે પેનકેકની મેળવણી વાસણમાં હેઠે ઠરી જાયછે તેને દોહવીને પાછી મેળવીને પછી નાની કરછીમાં નાના બેથી હઠી અમચા જેટલી મેળવણી ભરીને પછી ઢાંકણુ યા પેણાને ડાવા હાથે કપડાંથી ઉંચકીને તુર્તજ તેની વચમાં મેળવણીને પાંચરીને રેડી દધને પછી ઝડપથી ઢાંકણુ યા પેણાને ફેરવી નાખી તેમાંનો બાકી રહેલો ખાલી ભાગ વચમાં રેડેલી મેળવણીથીજ પુરી નાખીને તુર્તજ પાછું ચુલા યા સગડી ઉપર મુકી દધને પીછાં વડે કીનારીની ઉપર ફરતું જરા ધી ચોપડવું, જે પેનકેકની હેઠે જશે. તે પછી ઉપરથી સફેદજ પણ હેઠેથી બુંજાધને પેનકેક તૈયાર થાયને તેની ફરવી

ક્રીનારીને છરીની અણીથી અળગી કરીને પછી ઢાંકણુ ચાપેણાને ઉચકીને
 માટી રકાખીની ઉપર ઉલટું ધરીને જરા હલાવવું, તેથી અંદરનું પેનકેક
 નીકળી પડશે તેને ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી પાંથરીને સરખું કરવું.
 પણ એ રીતે પેનકેક નીકળી નહીં પડેતો પછી ક્રીનારીપરથી બેઉ હાથની
 અમટીથી ઉચકી ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી કાઢીને રકાખીમાં પાંથરી એજ
 રીતે બધાં બનાવવાં. પણ પેનકેક બનાવતી વેળા મેળવણીનું વાસણ
 ચુલાની નમ્રદીક રાખવું નહીં, તેની ગરમીથી મેળવણી બંધાઈને ઘટ થશે.
 પેનકેક બનાવતાં આવડશે નહીં સારે મેળવણી ગાળામાં બરાબર પુરાશે
 નહીં અને પેનકેક અધુરું થશે, પણ એક બે ખીગડયા પછી બરાબર થશે.
 તે અધુરાં બનેલાં પેનકેકને કાઢી નાખવાં નહીં પણ બેને જોડી એક આખાં
 જેવું કરીને તેમાં ખીમા ભરવો. બધાં પેનકેક થાય પછી તે જેટલાં હોય
 તેટલા ખીમાના ભાગ કરવા અને પેનકેકનું ભુંજાયલું પડ ઉપર રેહ તેમ
 સોળ ગોળ પાતળા ઉપર સરખું પાંથરીને તેના એક છેડા તરફથી એક
 ઇંચ જેટલો ભાગ છોડી દબને ખીમાના એક ભાગને બાહર નીકળી નહીં
 પડે તેમ બેઉ સાંમસામા છેડા તરફનો થોડો ભાગ ખાલી રાખી ખીમા
 મુકીને પછી ગોળ વીટીની કાતી વીટાળી લબને પેનકેકના બેઉ છેડા
 અડધી ઇંચ જેટલા કાપી કાઢીને સરખું કરવું અથવા એમ છેલ્લે બેઉ
 છેડા કાપી નાખવાને બદલે એક ઇંચ જેટલો ભાગ બેઉ તરફથી પેનકેકની
 અંદર વાળી લબને પછી સરખું ગોળ પેનકેક એજ રીતે વીટાળી લેવું,
 પણ પછી એના છેડા કાપવા નહીં. ખીજી રીતે ખીમા ભરવા માટે
 પેનકેકને એમજ પાતળા ઉપર પાંથરીને તેની વચમાં ખીમાને એવી રીતે
 પાંથરીને લંબચોરસ મુકવો કે તેથી ખીમાંની બેઉ બોરડુપર પેનકેકની દોઢ
 ઇંચ જેટલી જગ્યા ખાલી રહેશે અને ખીજી બે બોરડુપર પેનકેકના ત્રીજા
 ભાગ જેટલી જગ્યા ખાલી રહેશે. તે પછી એ સામસામા બેઉ બોરડુ-
 પરના પેનકેકના ખાલી એક ભાગને પેહલે ખીમાની ઉપર સરખો વાળવો
 અને પેલા દોઢ ઇંચ જેટલા પેનકેકના ખાલી ભાગને બેઉ બોરડુપર પેલા
 વાળેલા એક ભાગની ઉપર સરખા સફાઈથી વાળી લબને પછી છેલ્લો બે
 એક ખાલી ભાગ રહેશે તેને ઉપર સફાઈથી વાળી લેવો. તેમ ક્રીધાથી
 લંબચોરસ અપડું પોહોળું ટુમકા ઘાટનું પેનકેક થશે. ઉપલી ત્રણમાંની
 એક રીતથી પેનકેક વાળીને બધાં તૈયાર કરવાં. સારબાદ બાકી રહેલાં એક
 ઇંચાંને ભાંજી ખુબ દાહવીને આંગળાં વડે પેનકેકની ઉપર બધે સરખું

ચોપડીને પછી પાંઉનાં કીમને પાતળા ઉપર પાંચરીને તેપર પેનકેક સુકીને બધી બોરદુપર કીમ વળગાવવું અને પેણામાં યા લોઢી ઉપર પુરતું નહીં પણ થોડુંજ ધી નાખી ઇંગારે કકડાવીને તેમાં હુમકાં પેનકેકનું એક ૫૩ લાલ તળાયને ફરવી ખીજીું એમજ થાયને કાઢવાં. પણ પેલાં ગોળ વીટાળેલાં હોય તેનેતો ફરવીને બધી બોરદુપરથી સરખાં તળવાં. ગોવેવાળી ઘણીખરી બધી સાધારણુ આરતો એ પેનકેક બનાવી જાણુછે અને તેઓ એને માનકે કેહછે.

પેનકેક ગોલાખી.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉનો આટો તોળા ૬, નરમ બાફી છોલીને મસળેલા ખીટકટ રતલ ૦૧, સોજીું દુધ પાથેર ૧૧, મેદા ખાંડ તોળા ૩, નાતું જયફળ ૧ છુંદેલું, તાજાં ઇડાં ૪, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કરંટ જમ અથવા શીરા વગરનો ખારીક કાપેલો ફેરીનો મુરખ્ખો તથા ધી ખપ મુજબ.

ખીટકટને છાલ સાથેજ આખા નરમ બાફી ગરમ હોય તેટલાંજ છોલીને બરાબર ઘુંટીને માવા જેવા કરવા. ઇડાંને ભાંજ દાળને દોહવી સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવવો. પછી આટામાં સેજખી ગાંગડો રેહ નહીં તેમ પેહલે જરા જરા કરી બધું દુધ મેળવ્યા પછી બાકીનો બધો સામાન એકેક પછી ભેળી સારીકાની એકરસ કરી જમ યા મુરખ્ખો હોય તેને જીરો રાખવો અને આપટની કાની એ મેળવણીનાં પેનકેક બનાવીને પછી તેની ઉપર જમ યા મુરખ્ખો ચોપડીને ગોળ વીટાળવાં.

પેનકેક ચોખાના આટાનાં.

ઘાયલા ચોખાનો અથવા મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો રતલ ૦૧, સોજીું ભેળ વગરનું દુધ શેર ૧, કીમ ભરેલી શેર ૦૧, તાજાં ઇડાં ૮, છુંદેલી એળચી તોળો ૦૧ તથા જયફળ તોળો ૦૧, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, બદામનું એસેન્સ ટીપાં ૩૦, ઘણો સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૩, છુંદેલી ખાંડ તથા ધી ખપ મુજબ.

ઇડાંની દાળને દોહવવી અને સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવવો. પછી આટાને આળી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી સેજખી ગાંગડો રાખવો નહીં. તે પછી ઇંગારે સુકી ઘુંટયા કરી ગરમ

થાયને ઉતારી થંડું કરીને તેમાં બધા સામાન સારીકાની મેળવી એકરસ કરી પૈનકેક અથવા ઘઉંલામાં લખેલી રીતે એ મેળવણીનાં પૈનકેક બનાવી ઉપર પુરતી ખાંડ નાખીને પછી વીટાળવો. પણ એ પૈનકેક વીટાળતાં ભાગી જાયછે માટે સામસામી બે બેરડુપરથી વાળીયા વગર એમજ સંભાળથી વીટાળવાં. એ પૈનકેકનો ટેસ્ટ સારો થાયછે.

પૈનકેક નાળીયેરનાં ખમણુનાં.

આએ ચોપડીમાં ખમણુ નાળીયેરનું ફરમાસુ છાપેલું છે તે પ્રમાણે એક નાળીયેરનું ખમણુ બનાવવું અને ચાપટ પેહલા તથા ખીજ આએ ચોપડીમાં છાપેલા છે તે બેમાંથી ગમે તે એકના સામાનની અથવા પૈનકેક અથવા ઘઉંલામાં ફરમાસુ બનાવવા લખેલું છે તેના સામાનની જે ગમે તે એ ત્રણમાંની એક મેળવણી તૈયાર કરી જે હોય તેને તેમાં લખ્યા મુજબ લોદીની ઉપર રેડીને પૈનકેક અથવા ઘઉંલામાં લખ્યા પ્રમાણેના માવાને બદલે તેની ઉપર એ ખમણુ પાંચરીને તેજ રીતે એ પૈનકેક વીટાળીને કકરાં તળવાં. સાધારણ પૈનકેક કરવાં હોયતો ખમણુ પેહલું છાપેલું છે તેવું એક નાળીયેરનું બનાવવું અને પૈનકેક ખીમાના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા કરતાં ખીજે બધા સામાન બેવડો લઈ તેમાં બેઘડાં વધારે નાખીને મેળવણીમાં એક પાશેર મેદા ખાંડ મેળવીને પૈનકેક બનાવી ખીમાને બદલે ખમણુ ભરીને વીટાળીયા પછી ઘઉંલાની કાની એને કકરાં તળવાં. જે લોદીની ઉપર રેડીને બનાવતાં નહીજ આવડેતો પછી પૈનકેક ખીમાનાંમાં લખેલી રીતે ઠાંકણુ યા પેણામાં બનાવી ખમણુ ભરીને વીટાળીયા પછી લોદીની ઉપર પાકાં કકરાં કરવાં.

પૈનકેક પટેટાનાં.

સારી જાતના સોજ મોટા પટેટા તથા મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો દરેક રતલ ૧, સોજું દુધ શેર ૩, તાજાં ઘડાં ૪, વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી અમચી ૨, ફારબોનેટ ઓવ સોદા વાલ ૫, ઘી ૫૫ મુજબ.

આએ ચોપડીમાં પટેટા મેશમાં લખ્યા મુજબ પટેટાને બાશીમેશ કરી આટામાં મેળવીને પછી ઘડાંને ભાંજી ખુબ દોહવીને તે બિળી નીમક તથા સોદા નાખી જરા જરા કરી દુધ મેળવી બરાબર એકરસ કરી જરાખી

ગાંગડો રાખવો નહી. પછી પૈનકેક ખીમાનાંમાં લખેલી રીતે ત્રાંબાનાં કલ્કવાળાં ઠાંકણુ યા પેણામાં ધી લગાડી તે કકડાવીને તેમાં રેડી એક પડ લાલ થાયને છરી વડે ફરવું બહુ અળથું કરી હાથવડે નહી ફેરવાયતો. પછી તવાથાપી-ફેરવી પીછથી ખીજી ધી લગાડી પૈનકેક લાલ થાયને કાઢી લેવું પણ ખીજી રેડવાની અગાઉ ધી લગાડવું નહી. કારણ ચીકાસના સખએ મેળવણી અંદર બરાબર પંથરાતી નથી, માટે રેડયા પછી બે મીનીટ બાદ પૈનકેકને કીનારીપરથી છરીએ અળથું કરીને પછી તેમાં ખીજી પુરવું ધી પીછવડે લગાડવું. પૈનકેક મીઠાં પસંદ હોયતો નીમકને બદલે ટેસ્ટ મુજબ છુંદેલી ખાંડ ભેળવી.

પૈનકેક ઓ દસ.

મીલનો પેહેલાં નંબરનો ધઉંનો આટો રતલ ૦૫, કઠણુ તાજી માખણુ તોળા ૫, છુંદેલી ખાંડ નવટાંક, બદામની ખીજ તોળા ૨૫, પંદરખાનાનું સોજી તાજી ખમીર તોળા ૨, તાજાં ઇડાં ૪, રાજબરી; જાંબરી; એપ્રીકોટ; શ્રીનગેજ એ ચારમાંની એક જાતની જામ અથવા શીરા વગરનો બારીક કાપેલો કેરીનો મુરખો; ધી તથા દુધ અપ મુજબ.

આટાને આળી ડાળે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો. ઇડાંને લાંજીને ખુબ દોહવવાં. પછી નાના બે ચમચા ભરી કુકાં દુધને ખમીરમાં મેળવીને પછી આટામાં ભેળી તેમાં બધા સામાન મેળવી ઘટેતો જરા દુધ નાખી થુંદીને કઠણુ આટો બાંધી નાનાં સપરચન જેટલા ગોળા કરી આગે ચોપડીમાં લાડવા ખમણના ખીચીના સાધારણમાં લખ્યા મુજબ એનું સફાઈદાર કુલ્હું બનાવી માહે જામ યા મુરખો ભરી એક કલ્ક ભરેલા ખુનચામાં છુટા છુટા મુકી ઉપર ત્રીજી કપડું ઢાંકી ખમીર ચઢવા માટે બળતા ચુલા આગલ જરા છેટે તણુ કલાક મુક્યા પછી મોટી કઠાઈમાં ફળવું ધી કકડાવીને ધીમી આંચે મજાહના લાલ બોલ તળી ગમેતો ખીજી દેલેલી ખાંડને આળણીથી ઉપર છાંટવી.

પેપર મીન્ટ ટ્રી પસ.

બારીક દેલેલી અડધા રતલ ખાંડમાં પેપર મીન્ટનું તેલ ૧૨૦ ટીપાં એટલે બે ચમચી ને સારીકાની મેળવી એક કોરાં કાગળ ઉપર દેલેલી ખાંડ ભભરાવી તેની ઉપર છરી વડે છુટાં છુટાં ટીપકાં મુકી થંડી ભટ્ટીમાં અથવા ચુલા આગલ મુકવવાં.

પેસ્ટ્રીમાં કૉર્નફ્લોઅર કેમ વાપરવો.

આખે વોવીધ વાંનીમાં કોઈપણ જાતની ઇથેજી મીઠાઈ જેવાં કે કેક, પાઇનો તથા પેડીસનો કસ્ટ, ટાર્ટનો તથા ટાર્ટલેટનો પફ પેસ્ટ, ખીસ્કીટ, પુડીંગ, પેનકેક અને એ ઉપરાંત ખીજી એવી કોઈપણ મીઠાઈ જેમાં મીઠનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો અથવા ચોખાનો આટો લેવા છાપેલું હોય તેમાં લખ્યા પ્રમાણે બધા તેજ આટો લેવાને બદલે અડધા આટો લઈ તેમાં અડધા ભાગ Brown & Polson's કૉર્નફ્લોઅર ભેળીયાથી બધી મીઠાઈ ખીલીને ઉલટી થાયછે એટલુંજ નહીં પણ ખાધામાં પણ તે ઉલટું હોયછે. સપાટ એટલે કાપેલા ભરેલા નાનો એક અમચો (ફોર્ટસ્પુન) કૉર્નફ્લોઅરનું વજન ૦૧ આઉન્સ એટલે દસ આની ભાર થાયછે.

પોપટજી ખમીરના.

મીઠનો પેહલાં નંબરનો આળેસો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોજી દુધ શેર ૧, ઓરેંજના વેલાતી સુકા મુરખ્યાના ત્રીણા કકડા; કરંટ દરાખ તથા બદામની ખીજ દરેક રતલ ૦૧, પદરખાંનાનું તદનજ તાજું હોખસનું ખમીર તોળેલું રતલ ૦૧ અને ભરેલું હોયતો પાશેર ૦૧૧, એળચી તોળો ૧૧૧, ખોખરી કાઢેલી કરવેસીદ તોળો ૧૧, જયફળ તોળો ૦૧૧, તાજાં ઇંડાં ૫, મેદા ખાંડ તથા ધી ખપ મુજબ.

એળચી જયફળને છુંદવું. બદામને છોલી જરા જાદી છુંદવી દરાખને સાફ કરી સોજી ઘાઈ કોરડી કરી જરા આટો છાંટીને તેમાં ખરમોટવી. પછી એક મોટાં કોડીનાં ઊંડાં વાસણમાં ઇંડાં ભાંજી તેમાં નવટાંક ધી નાખી લાકડાંના યા રૂપાંના અમચા વડે સારીકાની મેળવી માહે ખમીર અને પછી દુધ ભેળવું અને આટાને એક ઊંડી તદન કલાઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી ખમીરવાળી મેળવણી મેળવી સારી કાની ધુંટી સેજ પણ ગાંગડો રાખવો નહીં. સારખાદ ખમીર ચઢવા માટે તપેલીને ઢાંકીને બળતા ચુલા આગલ દોઢેક ખીલસને છેટે મુકવી. ત્રણથી ચાર કલાકમાં ખમીર ચઢેને બાકીનો બધો સામાન ભેળવો અને પોપટજીના પેણાને ચુલે મુકી તેના બધાં કુલીયાં ભરાય તેટલું પુરવું ધી તેમાં નાખીને કકડાવા પછી આખા પેણાની હેઠે ફરતું પંથરાયલું ધીમું બળતું રાખી દરેક કુલીયાં ભરાય તેટલી મેળવણીને કરીથી રેડવી. એક

પડ લાલ તળાયને તવા જુતારાની સળી અથવા બાંજુની પતળી ચીપથી પોપટજીને ફેરવવા અને ખીજી પડ લાલ થાયને સળી અથવા ચીપ વડે પોપટજીને કુલીયામાંથી કાઢી પેણાની બેરકુપર બારીને પછી આંધરાંની અમચથી કાઢી લઇને કલક ભરેલી માટી ચાળણીમાં મુકી એજ રીતે બધા તળાય પછી ઉપર મેદા ખાંડ પુરતી મુકવી. પણ મેળવણીમાં બધા સામાન હેઠે ઠરી જાયછે માટે દર વખત કરછીથી મેળવીને પછી પેણામાં નાખવું. કેસર્યા પોપટજી કરવા હોયતો સોજ ખરી કેસર તણ ચાર વાલને સેકી બારીક વાટી એક નાના અમચા સોજ ગોલાખમાં ભેળીને પછી મેળવણી ઘેરા પીળા રંગની થાય તેટલી માહે એ કેસર ભેળવી, તેમજ પોપટજીની ઉપર ખાંડ નાખવાને બદલે ગમેતો પોપટજી ફરમાસુમાં લખ્યા મુજબનો પણ એસેન્સ વગરનો શીરો બનાવી તેમાં લખેલી રીતે પોપટજીને શીરો પાવો. એ ખમીરના પોપટજી ખીલીને ઘણા હલકા થાયછે. પાંઉ બનાવવાનું હોપ્સનું ખમીર ઘણા ઘાડા દુધપાકના જેવું પદરખાંનામાંથી મલેછે પણ તે તદનજ તાજીું લેવું, પાંચ સાત કલાકનું વાસી પણ લેવું નહી.

પોપટજી દહીના.

પોપટજી ખમીરનામાં લખ્યા પ્રમાણે બધા સામાન લઇને મેળવણી તૈયાર કરવી, પણ તેમાં લખ્યા કરતાં એમાં અડધો પાણીર દુધ વધારે લેવું અને એની મેળવણીમાં ખમીરને બદલે તદનજ માલું દહી એજ તોળા લઇ તેને રૂપાંના યા લાકડાંના અમચાથી ખુબ તરેહ ધુંટીને માહે બરાબર ભેળીને પછી ખમીર ચઢવા માટે ચુલાની જરા છેટે છ સાત કલાક ઢાંકી રાખ્યા બાદ બાકીનો ખીજો સામાન ભેળીને તેજ પોપટજીમાં લખેલી રીતે એના પોપટજી બનાવવા. એ પોપટજી ઘણા ખીચલા અને હલકા થાયછે પણ દહીને લીધે ઘણો સેજ ખટાસ લાગેછે. એની મેળવણી ભરવા વાસણ તદનજ કલક ભરેલું લેવું. ગમેતો એની મેળવણીમાં પણ ખમીરના પોપટજીમાં લખ્યા મુજબ કેસર ભેળવી તેમજ પોપટજીપર ખાંડ મુકવાને બદલે તેજ મુજબ શીરો પાવો.

પોપટજીના પોળા.

ચાર તાળાં ઇડાંને માટી મુપ પ્લેટમાં ભાંજી તેમાં ચાર અમટી ભરી નીમક નાખી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ ફાફવીને પતળાં કરવાં.

ખીજી રીતે ચાર ઇંડાંની સફેદી જીદી કાઢી તેમાં ચાર ચમટી નીમક નાખી કાંટા વડે કકણુ કક ચઢાવીને પછી તેમાં દાળ નાખી બેઉને સારીકાની મેળવવું. ત્રીજી રીતે કરવા માટે સુપ પ્લેટમાં મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો અડધો તોળો નાખી તેમાં ચાર ચમટી નીમક તથા કારબોનેટ ઓવ સોદા પાંચ વાલ એટલે બેઆનીનાં વજનનો લઘુ તેના ત્રણ ભાગ કરીને તેમાંનો એક ભાગ આટામાં નાખવો અને તાવેલું પતળું થંડું ધી એક નાનો ચમચો (દૈર્ઘ્યસ્પુન) ભરી લઘુ આટાની જરાપણ ગાંગડી રેહ નહી તેમ તેમાં જરા જરા કરી એ બધું ધી સારી કાની મેળવ્યા પછી ચાર ઇંડાં તેમાં ભાંજી કાંટાથી ખુબ દોહવી એકરસ કરવાં. ચારબાદ સાફ કીધેલા પોપટજીના પેણાને ચુલાપર બળતે મલી તેનાં બધાં ફુલીયાં ઉપર સુધી ધીથી ભરવાં અને તે કકડીને અંદરથી ઘણો ધુંમાડો નીકળે ચારે હેઠે બળતું ફરતું ઘણું ધીમું કરી નાખવું અને ઉપર લખેલી ત્રણમાંની જે એક રીતથી ઇંડાં તૈયાર કીધેલાં હોય તેને નાની કરછીથી ફુલીયાં ૦૧ ઇંચ જેટલાં અધુરાં રેહ તેમ બધાં ભરવાં, ઉપર સુધી ભરવાં નહી. કારણ પોળાની મેળવણી ખીલીને ઉપર સુધી આવેછે. તે પછી પોળાનું હેઠેનું પડ બદામી રંગનું થાયને નવા જુતારાની સળીના એક ખીલસ જેટલા કટકાથી પેહલે પોળાને ફુલીયાંથી અળંગા કરીને સળીથીજ ફેરવી નાખી ઉપરનું તળાયલું પડ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તેમાં જરા પાસે પાસે પણ છેક હેઠે સુધી પોળામાં સળી ખોસ્વી અને હેઠેનું પડ એવુંજ બદામી રંગનું થાયને પોળા પાછા ફેરવી નાખી તે પડની ઉપર પણ એમજ સળી ભાકી એજ રીતે વારંવાર ફેરવ્યા કરીને સળી ભાક્યા કરવી, તેથી પોળા અંદરથી નરમ નહી પણ કકરા થશે. બધા પોળા મળહના કકરા શીકા લાલ રંગના થાયને સળીવડે ફુલીયાંમાંથી બાહર પેણામાં મુકીને પછી આંધરાંની ચમચથી કાઢી લેવા. એ પોળા થંડા સારા લાગતા નથી માટે ખાલીજ વેળા બનાવીને ગરમ ખાવા.

પોપટજી નાળીયેરનાં દુધના.

પોપટજી ખમીરનામાં લખ્યા મુજબનો ખીજો બધો સામાન લેવો પણ એમાં ધરનો દલેલો ઘઉંનો આટો અથવા મીલનો ખીજાં નંબરનો જરા ગમરો ઘઉંનો આટો આવેછે તે લેવા અને ભિંસનાં દુધને બદલે એક સોળાં માટાં નાળીયેરને ખમણવું અને દોઢ પાશર ગરમ પાણીમાંથી બે વખત નાખી ચોળી ચોળીને બધું દુધ કાઢી ગાળીને તે તથા

અડધી બાટલી સોજી ચઢાઉ તાડી નાખીને મળવણી તૈયાર કરી ચુલાથી જરા છેટે ઢાંકી રાખી ખમીર ચઢે પછી બદામ પસ્તાંને આગમચથી છોલી કટકા કાપીને તૈયાર રાખી તે તથા ખીજો બધો સામાન અને છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦૧ બેળીને પછી પોપટજી ખમીરનામાં લખ્યા પ્રમાણે એ મળવણીના પોપટજી બનાવી જરા થંડા થાયને છુંદેલી યા મેદા ખાંડ ઉપર પુરતી નાખવી.

પોપટજી દુધ વગરના.

મીઠનો પેહલાં નંબરનો આળેસો ઘઉંનો તાજો આટો રતલ ૧, તાજાં ઇંડાં ૮, છુંદીને આળેલી ખાંડ તથા બદામની ખીજ દરેક શેર ૦૧, કરંટ દરાખ રતલ ૦૧, સોજી ચઢાઉ તાડી બાટલી ૦૧૧, એળચી તોળો ૧૧, જયફળ તોળો ૦૧૧, ઘણું સોજો ગોલાબ પાશર ૧, ચણાનો આટો મુઠ્ઠી ૧, સોજી ધી ખપ મુજબ.

બદામને છોલી ઘોઘને બારીક છુંદવી, દરાખને સાફ કરી ઘોઘ સોજી કરી નુછીને ઉપર જરા આટો ભભરાવી તેમાં ખરમાટવી. એળચીને જાદી છુંદવી. જયફળને બારીક છુંદવું. પછી પોપટજી ખમીરનાછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે ઇંડાંમાં ધી મળવી તાડી બેળીને પછી આઠામાં મળવ્યા બાદ ખમીર ચઢવા માટે જરા છેટે ચુલા આગળ ઢાંકવું અને બરાબર ખમીર ચઢેને બદામ, દરાખ, એળચી, જયફળ, ખાંડ તથા ગોલાબ બેળીને તેમાં લપેલી રીતે પછી ધીને પુરતા પેણામાં ઇંગાર ઉપર કકડાવીને ઇંગારેજ મળાહના લાલ તળવા. એની ઉપર છેલ્લે ખાંડ નાખવી નહી. એ પોપટજી મળાહના કેક જવા લાગેછે.

પોપટજી પેસ્લી ફ્લોઅરના.

મીઠનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧, સોજી દુધ શેર ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૪, બદામની ખીજ તથા કરંટ દરાખ દરેક નવટાંક, એળચી તોળો ૦૧૧, જયફળ તથા ખોખરી કાઢેલી ફરવેસીદ દરેક તોળો ૦૧, Brown & Polson's Paisley Flour તોળો ૧, છુંદેલી ખાંડ તથા ધી ખપ મુજબ.

એળચીને જાદી છુંદવી. જયફળને બારીક છુંદવું. બદામને છોલી ઘોઘ નુછીને કોરડી કરી બારીક છુંદવી. દરાખને સાફ કરી ઘોઘ નુછી

કોરડી કરવી. ડોક બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ આટાને સુકો કરવો. પછી કોડીનાં મોઠાં બોલ અથવા તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઇડાં ભાંજ તેમાં નવટાંક ધીને કરછીયા ઘુંટી એકરસ કરી દુધ ભિળી એવાંજ ખીજાં વાસણમાં આટો નાખી તેમાં પેજલી ફ્લોઅરને બરાબર મેળવીને પછી માહે દુધ ઇડાંવાળી મેળવણીને જરા જરા કરી બધી ભિળી સેજખી ગાંગડો રાખવો નહી. તે પછી બાકીનો બધો સામાન ભિળી થોભ્યા વગર તુર્તજ પોપટજ સાધારણમાં લખ્યા મુજબ એ મેળવણીના પેણામાં પોપટજ બનાવી કાઢીને ઉપર પુરતી ખાંડ નાખવી. એ પોપટજ ઘણા ખીલીને તદન હલકા થાયછે. બદામ તથા કરંટ વગર પણ પોપટજ સારા થાયછે. વચલાં ફૂલીયાંના પેણામાં ઉપલા સામાનના વીસ બાવીસ પોપટજ થાયછે. ગમેતો પોપટજ ખમીરનામાં લખ્યા મુજબ એની મેળવણીમાં પણ કેસર ભિળવી, તેમજ ઉપર ખાંડ ભભરાવવાને બદલે તેજ રીતે એને પણ શીરો પાવો.

પોપટજ ફરમાસુ.

સોજ ખાંડ શેર ૨, તાજો મોલો માવો શેર ૧, ત્રીણા ઘઉંનો રવો તથા એરંજના વેલાતી સુકા મુરખાના કાપેલા ત્રીણા કટકા દરેક રતલ ૦૧૧, બદામની ખીજ શેર ૦૧, સોજું દુધ શેર ૦૧, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦, ભાંજેલાં પસ્તા શેર ૦, સોજ ચઢાઉ તાડી પાઇટ ૧, તાજાં ઇડાં ૬, એળચીના દાંણા તોળા ૨, ખોખરી કાઢેલી કેરવેસીદ તોળો ૧૧, બારીક છુંદેલું જયફળ તોળો ૧૧, વેનીલા એસેન્સ નાના ચમચા ૨, ગોલાખનું એસેન્સ ટીપાં ૩૦, સોજું ધી ખપ મુજબ.

બદામ પસ્તાને છોલીને જડું છુંદવુ. એળચીના દાંણાને જદા છુંદવા. કરંટને સાર કરી ઘાંધ નુછીને કોરડી કરી તેપર જરા આટો ભભરાવીને તેમાં ખરમાટવી. પછી પોપટજ ખમીરનામાં લખ્યા મુજબ પણ એક પાશર ધી સાથે ઇડાંને બરાબર મેળવી તેમાં દુધ તથા તાડી ભિળવી અને એક સોજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં આટો તથા રવો નાખી તેમાં જરા જરા કરી દુધ સાથે તાડી ભિળેલી મેળવણીને બરાબર મેળવીને ખુબ ઘુંટી ઢાંકણ ઢાંકી બળતા ચુલા આગલ દોઢેક ખીલસને છેટે ખમીર ચઢવા માટે સુકવી અને તથેક કલાક થવા આવેને ખાંડનો ચાસવાળો

ધાડો શીરો કરી તેમાં બેઉ એસેન્સ ભેળી તૈયાર કરીને ગરમ બેભટ ઉપર રાખ્વો. તે પછી બરાબર ખમીર ચઢેને તેમાં બાકીનો બધો સામાન મેળવીને પછી પોપટજી ખમીરનામાં લખ્યા પ્રમાણે એ મેળવણીના પોપટજી બનાવીને શીરામાં મુકવા અને શીરો પીચેને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી આંધરાંની ચમચે કાઢવા. એ પોપટજી સોજા ફરમાસુ થાયછે.

પોપટજી સાધારણ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોજું દુધ શેર ૦૧૧, તાજાં ઇંડાં ૪, સોજી ચઢાઉ તાડી પાઇંટ ૧, બદામની ખીજ નવટાંક, એળચી તોળો ૧૧૧, જયફળ ૧, ઘી તથા મેદા ખાંડ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી ઘોઈ ગુછી કોરડી કરીને છુંદવી. એળચી જયફળને છુંદવું. પછી પોપટજી ખમીરનામાં લખ્યા મુજબ પણ આએ લખ્યોછે તેજ સામાનની મેળવણી તૈયાર કરીને તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પેણામાં એના પોપટજી બનાવીને પછી તેની ઉપર પુરતી ખાંડ મુકવી.

પોપટજી સોદાના.

પોપટજી ખમીરનામાં લખ્યા મુજબનો ખીજો બધો સામાન લેવો પણ એમાં ખમીર નાખવું નહી અને તેમાં લખ્યા કરતાં એમાં અડધો પાથેર દુધ વધારે લઈ તેમાં કારબોનેટ ઓવ સોદા ૦૧ તોળો ને પાંચ વાલ એટલે છ આની ભારને બરાબર મેળવ્યા પછી ખમીરવાળી મેળવણીની માફકજ એ મેળવણીને તૈયાર કરીને બાકીનો બધો સામાન પણ તુર્ત સાથેજ અંદર મેળવવો અને ખમીર ચઢવા માટે એને રાખવું નહી પણ તુર્તજ એના પોપટજી બનાવવા. સોદાથી એ પોપટજી મજબૂત બની જાયછે. કેસરો પોપટજી કરવા હોયતો પોપટજી ખમીરનામાં લખ્યા મુજબ એ મેળવણીમાં પણ કેસર ભેળવી, તેમજ પોપટજીપર ખાંડ ભભરાવવાને બદલે ગમતો એ ખમીરના પોપટજીમાં લખ્યા મુજબ શીરામાં ભેળવા.

પોરીજ.

એટમીલ નામનો એક જાતનો વેલાવી ભરડેલો આટો પત્રાંના દાખડામાં આવેછે તેને ડાવા હાથની મુઠ્ઠી ભરીને લેવો અને અડધો શેર પાણીને ખુબતરેહ કકડાવીને ચુલાપરજ રાખી તેમાં જરા જરા કરી એ

ઝોટમીલ નાખતાં જવું અને જમણે હાથે સારીકાની માહે બરાબર મળવીને પછી ઘંઘારે ધુંટયા કરી ગાંગડા થવા દેવા નહી. ઘટ થાયને માહે અડધા શેર સોજીનું કુધ નાખીને ધુંટયા કરવું અને ઘાડું થાયને ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ ભેળીને ખાવું. ગમેતો દસ બદામને છોલી બારીક છુંદીને તે તથા ટેસ્ટ મુજબ જરા સોજે ગોલાખ તથા વેનીલા એસેન્સ ઉતાર્યા પછી નાખવું.

પોળી દાળની આરા.

આઝે ચોપડીમાં દાળ તુવરની મોલી છાપેલી છે તે પ્રમાણે પણ નીમક જરા વધારે નાખીને હળદ નાખ્યા વગર કહણુ દાળ રાંધીને સારીકાની ધુંદીને કાઢવી. પછી ધરના દલેલા ઘઉંના એક ટીપરી આટામાં ઉપસેલા ભરેલા નાનો એક ચમચો ધી ભેળી વણાય તેવા બાંધી ખુબતરેહ ધુંદીને એક કલાક રાખ્યા પછી તેના મોટાં ખાટાં લીંબુ જેટલા ગોળા કરી તેનું કુલ્લું બનાવી એના કરતાં જરા મોટો દાળનો ગોળો કરીને માહે તે મુકી કુલ્લાનોજ આટો સેરવીને ઉપર લઈને સફાઈથી મોઢું ખીડી લઈ સેજ સાટો. નાખીને એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી પતળી સરખી ગોળ પોળી વણીને તેમાં છુટાં છુટાં આરપાર તણુ આર આંધરાં પાડવાં અને પેણામાં ધી કકડાવીને કકરી પોળી તળવી.

પોળી દાળની તથા માવાની માનની ફરમાસુ.

સોજે તાજે મોલો માવો શેર ૫, ઝીણી સફેદ શાકરીયા અથવા સફેદ મેદા ખાંડ જે તે એક શેર રાા, બદામની ખીજ તથા બાંજેલાં પસ્તાં દરેક શેર ૦૧૧, મોટી નવી આરોળી તથા ચીનાઈ શાકરના ઝીણા કટકા દરેક શેર ૦૧, એળચીના દાંણા તથા જયફળ દરેક તોળા ૫, ઘણું સોજે ગોલાખ નાના ચમચા ૬, વેનીલા એસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

આઝે ચોપડીમાં માન બનાવવાની રીતમાં સાધારણ માન બનાવવા લખેલું છે તે મુજબનો સામાન લઈ તેજ રીતે રવો તથા આટો બાંધીને એકથી દોઢ કલાક તેમજ રાખવો. પછી આઝે ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા આરોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એ તણુડે મેવાને છોલી આરોળી આખી રાખવી અને બદામની આડી અને પસ્તાંની ઉભી બારીક સ્લાઈસ કાપી બધાંને

ઘોષને કોરડું કરવું. ઐળચીના દાંણાને જાદા છુંદવા અને જયફળને
 ખારીક છુંદવું. ત્યારબાદ માવામાં ઉપર લખેલા બધા સામાન બરાબર
 બેળાને પછી પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું વેનીલા મેળવવું અને બાંધેલા રવા
 તથા આટાનું માન બનાવવા ધી રીતમાં લખ્યા મુજબ બનાવીને તેનો વીટો
 કરી જેટલી નાની માટી પોળીઓ કરવી હોય તે પ્રમાણે માનના ગોળા
 કાપી તેજ ગણત્રીએ માવાના પણ તેટલાજ ગોળા કરવા અને તે એક
 ગોળાનું બધેથી એકસરખું ૦૧ ઈંચ જેટલું જડું અને માટાં ઉડાં કપ
 જેવું માટું કોડીયું બનાવી તેની અંદર માવાનો એક ગોળો મુકવો અને
 કોડીયાંની ફરતી કીનારીને સાંધા માલુમ પડે નહીં તેમ ઘણી સફાઈથી
 સાથે બરાબર મેળવી ઘટેતો સેજ પાણીથી અપટ વળગારીને માટું બીડી
 લેવું અને પાટીયાં અથવા ગોળ પાતળાની ઉપર સેજ સાટે નાખી
 પોળીનું માટું બીડેલી બોરડુ ઉપર રહે તેમ તેપર મેલીને વળણથી વણવા
 માટી અડધી પોળી વણાયને ફેરવી નાખીને બધેથી એકસરખી પણ જાદી
 અને સરખી ગોળ પોળી વણવી. પોળીને પછી ફેરવીને એમ અડધી વણવાનું
 કારણ એકે એકજ તરફથી વણતાં ઉપરથી માનનું પડ વણાઈને પતળું
 થઈ જાયછે એટલુંજ નહીં પણ કદાચ ઘણું પતળું થઈ ગયાથી ભાગી પણ
 જાયછે અને હેઠનું પડ જડુંજ રહી જાયછે અને આએ રીતે વણતાં
 માનનાં બેઉ પડ સરખાં થાયછે. એ રીતે પોળી વણાય તેટલાં એક સોજ
 જાદી બળતી નહીં પણ તદ્દન સપાટ લોઢીને માટે ચુલે ગામઠી કોલસાના
 ધીમા ઇંગાર પાંચરીને તેની ઉપર મુકવી અને તે બરાબર ગરમ થાયને
 તેની ઉપર સેજ ધી નાખી તે ગરમ થાયને સફેદ ધાતાં કપડાંનો થોડો
 કટકો લઈ તેનો કુચો કરીને લોઢીની ઉપર ધસીને નુછી નાખી એજ
 પ્રમાણે બીજું બે ત્રણ વખત ધી નાખી નુછીને લોઢીને ઘણી બરાબર
 સોજ કરવી અને લોઢી બરાબર ટપે પછી જો માટી લોઢી હોય અને
 બરાબર ભુંજતાં આવડતું હોયતો તેની ઉપર એકજ વખતે સાંમટી ત્રણ
 ચાર પોળીઓ મુકીને ભુંજ શકાયછે, પણ તેમ નહીં આવડેતો પછી
 નાની લોઢીને ઉપર મુજબ ચુલે મેલી સોજ કરીને તેની ઉપર એકજ
 પોળી ભુંજવા મુકવી. પણ તેને એમજ મુકી રાખવી નહીં, તેથી લોઢીની
 ઉપર વળગી જાયછે અને વળી બધેથી એકસરખી ભુંજતી પણ નથી
 તેટલામાટે લોઢીપર મુક્યાને જરા વખત થાય પછી પોળીની કીનારી
 થુંથાય નહીં તેમ સંભાળથી મલમલનાં ધાતાં નરમ કપડાંનો કુચો કરી
 તે વડે તેની જગ્યાપરજ જરા ખસેડવી. પોળીને ડાણ્યાં પાડીને ભુંજેલી

સારી લાગતી નથી, સફેદ મળહની લાગેછે, પણ હેઠેનું પડ તેમ ભુંજાયું છે કે કાચુંજ છે તે જાણવા માટે પોળીને ઉંચકવી નહીં પણ કપડાંના કુચા વડે તેની જગ્યા ઉપરજ અવારનવાર સંભાળથી ખસેડવા કરવી, જેમ કરતાં તે જ્યારે બરાબર ભુંજાયછે ત્યારે તેનું હેઠેનું પડ કકરૂં થયાથી તેના ખસેડવાના આવાજ ઉપરથી તે આપણને જણાયછે, માટે તેમ યાય પછી પોળી સમાય તેટલાં મલમલનાં ઘાતાં નરમ કપડાંની જાદી ઘડી કરીને તેને ડાવા હાથની હથેલીની ઉપર મુકી એવુજ ખીજું નરમ કપડું જમણા હાથમાં પકડી પોળી ભાગે નહીં તેમ તે વડે ડાવા હાથનાં કપડાંની ઉપર સેરવી લઇને પછી કાચું પડ હથેલીને લાગે તેમ જમણા હાથપર લઇને પછી પોળી ભાગે નહીં તેમ ઘણી સંભાળથી બેઉ હાથે સેરવીને પાછી લોદીની ઉપર મેલી ઉપલીજ રીતે ખીજું પડ ભુંજાયને એમજ કપડાંપર સેરવી લઇને સાફ ખુનઆમાં મલમલનું ઘાતું કપડું પાંથરી તેની ઉપર પોળી મુકી એજ રીતે બધી પોળીઓ ભુંજવી. પણ ગરમ પોળીને પાછી ઉંચકવી નહીં, તેમ ઉંચકયાથી ફાટ પડીને ભાગી જાયછે અને થંડી થયા પછી ઠરીને ઉંચકતાં મળહની આપ્પીજ રહેછે. પોળી ભુંજવાની રીતતો ઉપર મુજબજ હોયછે, પણ એ પ્રમાણે ભુંજતાં આવડે નહીંતો પછી માઠી પોળીતો હથેલીપર લઇને ફેરવી શકાયેજ નહીં, તેટલામાટે નાની લોદીની ઉપર એકજ પોળી ભુંજવા મુકી ઉપર મુજબ હેઠેનું પડ ભુંજાયને લોદીને બે હાથે ચુલાપરથી ઉંચકીને પોળી ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી એક માઠી છાલકી રકાખીમાં સેરવી લઇને લોદીને ટપેલી રાખવા માટે તુર્ત પાછી ચુલે મુકવી, કારણ થંડી લોદી ઉપર પોળી વળગી જાયછે. તે પછી રકાખીમાં કાઢેલી પોળી જેટલી માઠી હોય તેટલાજ ગાળાની ખીજી છાલકી રકાખીને તેની ઉપર ઢાંકી રકાખી ઉલટાવીને તેમાં પોળી ફેરવી નાખીને પછી એટલીજ સંભાળ રાખી પોળી ભાગે નહીં તેમ લોદીની ઉપર રકાખીમાંથી સેરવી દેવી અને ખીજું પડ એમજ ભુંજાયને લોદીને ઉંચકીને પોળીને ખુનઆમાં સેરવવી. એ રીતથી માઠી પોળી પણ ભાગ્યા વગર મળહની ભુંજી શકાયછે. ફરોસીનના તથા કાકરાના માટા ચુલા ઉપર પણ અકેક પોળી ભુંજાયછે.

માનની દાળની પોળી બનાવવી હોયતો ઉપર માવાની પોળી માટે જે સામાન લખેલોછે તે બધા લઇને તેજ રીતે કાપીને બધું તૈયાર

કરવું પણ તેમાં લખ્યા મુજબ શાકર લેવી નહીં અને તેને બદલે કલકતાના ઔરેંજના મુરખાના અથવા ઔરેંજના વેલાલી સુકા મુરખાના અણા કરતાં જરા મોટા કટકા કાપીને તે સવા રતલ લેવા અને ત્રણ તોળા ફરવેસીદને ચુંટીને જરા ખોખરી કરીને પછી બધા સામાનમાં નાખી બધું બરાબર ભિળી રાખવું. દુવરની દાળ મોટી સારી નહીં પણ ઝીણી સારી હોયછે માટે તેવી સોજી નવી દાળ ભરેલી એ શેર લેવી, એ ભરેલી એ શેર દાળનું વજન આસરે પોણા એ શેર થાયછે તેને ચુંટી છલટાં સાથની બધી દાળ કાઢી નાખીને થંડાં પાણીથી ઘણી સોજી ઘસડીને ધોવી, પણ દાળની ઉપર બાકી છલટાં વળગેલાં રહેલાં હશે તે એમ નીકળશે નહીં માટે ધોયા પછી પુરતાં થંડાં પાણીમાં થોડીવાર ભીનરી રાખ્યા પછી ઘસીને છલટાં છુટાં પડે તેને બરાબર કાઢી નાખી પાછી ધોઇને ત્રણ શેર થંડાં પાણી સાથે સોજી તદન કલકત ભરેલી તપેલીમાં ઢાંકીને ચુલે મુકવી, પણ દાળ સીજવા આવેછે અને પાણી સુકાયછે ત્યારે વચમાંથી તપેલીમાં ડાળેછે માટે તેમ ડાળે નહીં તેથી ચુકાની વચમાં નળીયાંનો કટકો મુકવો તેથી ડાળશે નહીં. એ રીતે દાળને ચરવા મુક્યા પછી ઉપર માવાની પોળી માટે રવો તથા આટો બાંધી રાખવા લખ્યુંછે તે રીતે બાંધી રાખવું અને દાળમાંનું બધું પાણી બળી જાય અને તદનજ નરમ થાયને ઉતારીને કચ્છીથી સારીકાની ધુંટી એકરસ કરી સેજની આખી કગરસ રાખવી નહીં અને દાળ પીળા રંગની પસંદ હોયતો તેમાં સોજી શાકરીયા ખાંડ ચાર શેર નાખવી અને જરા રતાસપર કરવી હોયતો સોજી બનારસી લાલ મેદા ખાંડ ચાર શેર નાખવી. પણ ગોળ નાખીને લાલ રંગની બનાવેલી દાળની પોળીમાં ગોળનો ટેસ્ટ જણાતો નથી અને તે દાળ જેમ જેવામાં તેમજ ખાવામાં વધારે સારી લાગેછે માટે તેવી દાળ કરવી હોયતો સોજે નરમ લાલ ગોળ દોઢ શેર લઈ તેને ભાંજી મુકો કરી માહે કચરો હોયતે બધા બરાબર કાઢીને તેમાં હઠી શેર સોજી સફેદ મેદા ખાંડ ભિળવી અને એ ત્રણમાંની જેમી એક રીતનો મીઠાસ ધુંટેલી દાળમાં ભિળવો હોય તે દાળમાં સોજી ધી બેથી હઠી શેર તથા વાટેલું નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો નાખી પાછું ચુલે ધીમે બળને મેલી ધુંટયા કરવું. પણ હેઠે ચુલામાં નળીયાંનો ટુકડો રહેવાજ દેવો. દાળ તૈયાર થવા આવેછે ત્યારે અંદરથી ધીના છાંટા ઉડેછે તે આંખમાં જાય નહીં તેની સંભાળ રાખવી અને દાળને કઠણ જેવી કરીને ચુલેથી ઉતાર્યાથી

તે થંડી થતાં વવરી જેવી થઇ જાય છે માટે કરછીમાંથી રેડાય તેટલી દીળી થાય ત્યારે ઉપર બધો ભિળીને તૈયાર કરી રાખેલો સામાન છે તે તથા ગોલાબને દાળમાં નાખી કરછીથી બધું બરાબર મેળવીને તુર્તજ ચુલેથી ઉતારી પાડીને કલક ભરેલા ખુનચામાં બધી દાળ કાઢી લેવી. એ રીતે બધો સામાન દાળમાં ભિળાયાથી પછી દાળ ઘણી ઘટ થાય છે અને થંડી પડતાં મજાહતી કઠણ જેવી થાય છે. દાળને ખુનચામાં કાઢ્યા પછી તેમાં નાના ચાર ચમચા એટલે વેનીલાનાં એસેન્સની નાની સીસી આવે છે તેવી બે સીસી લેવી અને ગોલાબ નહીં હોય તો તેમાં ૬૦ ટીપાં (નાની એક ચમચી) ગોલાબનું એસેન્સ ભિળીને પછી દાળમાં બરાબર મેળવી થંડી થાયને પેલા બાંધેલા રવા તથા આટાનું માન બનાવી ગોળા કરીને માવાને બદલે તેમાં એ દાળ ભરીને પોળી બનાવવી. માવાની અથવા દાળની તળેલી પોળી કરવી હોય તો લોઢીની ઉપર માનનું ધા જરા નાખી કકડાવીને ભુંજવાને બદલે તેમાં પોળીને કકરી સફેદ તળવી.

દાળની પોળી ઘણી મોટી અને ઘણી જાદી કરવી હોય તો ઉપર માવાની પોળીમાં લખ્યું છે તેટલાજ સામાનનું તેવુંજ સાધારણ માન બનાવવું અને દાળની પોળીમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લઈ તેજ રીતે દાળને રાંધીને તૈયાર કરવી. પણ એ સામાનની પોળી બનાવવાની અગાઉ ઉપર પોળી ભુંજવા માટે લોઢીને ઇંગારે મુકીને સાફ કરવા લખ્યું છે તે પ્રમાણે મેલી સોજ કરીને પછી હેઠે ઇંગાર ઘણા ધીમા રાખવા. કારણ પોળી થાય તેટલાં વધારે ઇંગાર પર રેહતાં લોઢી ઘણી ટપી જાય છે અને તેથી પોળી પર ડાળ્યાં પડે છે. પછી દાળના છ અને માનના છ ગોળા કરી માનના ગોળાનું ઘણું મોટું ઉંડાં કપ જેવું કરવું, પણ એ પોળી ઘણીજ મોટી હોવાથી પાતળા પર વણીને પછી ઉંચકી ચકાવી નથી માટે એ માનનાં કપનો હેઠેની ભોરડુનો અડધો ભાગ ઉપરના અડધો ભાગ કરતાં બધેથી એકસરખો જરા પાતળો કરવો અને તે પછી તેમાં દાળના એક ગોળાને મુકી માનનાં કપનું મોટું ઉંચકી નહીં જાય તેમ ઘણી સફાઈથી ઘણું ચપટ ખીડી લઈને પછી એ ખીડેલા ભાગ ઉપર રેહ તેમ ચુલા પરની ગરમ લોઢીની વચમાં ગોળો મેલી તે ભાગે નહીં તેમ ઘણી સંભાળથી વેળણ વડે બધેથી એકસરખી બે ઇંચ કરતાં પણ જરા જાદી પોળી સફાઈથી વણવી. પણ એ પોળીનું વજન પણ વધારે અને મોટીખી ઘણી હોવાના સખબે સાધારણ પોળીની માફક એને લોઢી પર કપડાંથી

અસેડતાં ફસકાઇને લાગી જાય છે તેટલામાટે પોળીના ગોળાને લોદીપર વણુયાને જરા વખત થાયને લોદીનેજ બેઠ હાથે કપડાંથી ઉચ્ચકી લોદી હલાવીને પોળીને તેની જગ્યાપરથી જરા અસેડીને પાછી ચુલાપર મળવી અને ઉપર પોળીનું પડ ભુંજાયલું કેમ જણાય છે તે વીશે લખેલું છે તેમ એનું પડ પણ બરાબર થયલું લાગે પછી વધુવાર ભુંજવી નહીં પણ એક માણસના હાથની બેઠ હથેલીપર પોળી સમાય તેટલી ઝાડી મલમલનાં ધોતાં કપડાંની જાદો ઘડી કરીને મુકવી અને ખીજાં માણસે લોદીને બે ભોરડુપરથી કપડાંએ ઉચ્ચકી પેલી કપડાંની ઘડીની પાથે લાવીને હલવેથી તેની ઉપર સેરવવી. તે પછી પોળી ભાગે નહીં તેમ ઘણીજ સંભાળથી ખીજાં માણસના બેઠ હાથની હથેલીપર પોળીનું કાચું પડ લાગે તેમ હલાવીને પછી લોદીની ઘણી નઝદીક લઈ જઈને પોળીનું ભુંજાયલું પડ તડખાય નહીં તેમ તેની ઉપર આસ્તેથી સેરવીને પછી લોદીને પાછી ચુલાપર મુકવી અને ઉપલી રીતેજ ખીજું પડ ભુંજી લોદીને ઉચ્ચકીને ખુનઆમાં ધોતું સફેદ કપડું પાંથરી તેની ઉપર પોળી સેરવી એજ રીતે બધી બનાવી ભુંજીને છુટી છુટી મુકી તદનજ થંડી થાયને ઉચ્ચકવી. એવી ઝાડી માવાની પોળી પણ એજ રીતે બનાવવી. એ પોળી ઘણી ઝાડી હોવાથી બનાવવા તેમજ ભુંજવાને ઘણી મેહનત પડે છે.

પોળી દાળની માનની સાધારણ.

માનની દાળની પોળી સાધારણ બનાવવી હોયતો ઉપર ફરમાસુ પોળીમાં લખ્યા મુજબનો ખીજો બધો સામાન લેવો પણ બદામ, પસ્તાં તથા આરોળી દરેક શેર ૦૮ લેવું અને દાળમાં ધી પણ એકજ શેર નાખવું, તેમજ મુરખ્યાને બદલે ચીનાઈ શાકરના અડધો શેર ત્રીણા કટકાને દાળ થંડી થવા આવેને માહે ભેળવા અને એમાં એસેન્સ પણ નાખવું નહીં પણ ગોલાબજ નાખવો અને ઉપલીજ રીતે એ દાળ રાંધીને તેની પોળી કરવી. પણ એમાં મેવો ઝાડો હોવાથી માન સેજ ઝાડું અપશે. એ પોળી પણ સારીજ થાય છે.

પોળો ફ્રીટર્સની મેળવણીનો.

આએ ચોપડીમાં ચમચા તથા ચમચીથી આટો અથવા ખીજી કોઈપણ ચીજ માપવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો અથવા ઘઉંનો આટો ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચીમાં

સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી નાના ત્રણ ચમચા (દેજરંડપુન) ભરી થંડાં દુધને તેમાં બરાબર મેળવીને પછી માહે તાજાં બે ઇંડાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબતરેહ દોહવીને પતળાં કરવાં. ત્યારબાદ ત્રાંખાના કલકવાળા જરા નાના પેણા અથવા કઢાઇમાં અડધા શેરધીને ચુસે બળતે મેલી તે બરાબર કકડીને માહેથી ઘણો ધુંમાડો નીકળે પછી બળતું ધીમું કરવું અને ઇંડાંની મેળવણીમાં આટો હેઠે ઠરી જાયછે તેને પાછો બરાબર મેળવીને પછી બધી મેળવણીને એકદમ વચમાંજ રેડી દેવી નહીં પણ ક્રીણી ધારે બધી પાંચરીને ફરતી રેડી વચમાં જ્યાં ખાલી ખાંચા રહેલા હોય તેમાં પણ મેળવણી રેડીને તે પુરવા અને પોળાનું હેઠેનું પડ બદામી રંગનું થાયને તવાથાથી ફેરવી નાખી પોળાનો જે ભાગ જાદો હોય તેમાં બધે તવાથાની અણી છેક હેઠેસુધી ભાકવી, પણ તેમ કરતાં પોળો થુંથાઇને ભાગે નહીં તેની સંભાળ રાખવી, તેમજ તળાવી વેળા એકજગમ પોળાને રહેવા દેવો નહીં પણ કઢાઇ યા પેણામાં તવાથાથી અવારનવાર ગોળ ફેરવ્યા કરવો અને ખીજી પડ એમજ તળાયને ફેરવી નાખીને પછી વારંવાર પડ ફેરવ્યા કરીને ગોળ ફેરવતાં રહેવું, તેથી પોળો એકજ તરફથી લાલ થઇ જશે નહીં. પણ એ પોળો દુધને લીધે ઘેરા લાલ રંગનો થાયછે તેવો તળાય અને મજાહનો કકરો થાયને ઉતારી જરા વાર ધીમાંજ રાખીને પછી કાઢવો. ઉપર મુજબના આટા તથા નીમકમાં દુધને બદલે ઘટે તેટલું થંડું પાણી મેળવી ઘટ કરીને તેમાં ઉપર પ્રમાણે ઇંડાં દોહવીને તેજ રીતે એ મેળવણીનો બનાવેલો પોળો શીકા લાલ રંગનો અને આખો પોળો ઘણોજ કકરો ખાજાં જેવો થાયછે.

પેંડા.

આખે ચોપડીમાં માવો લપેલાછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ ઘણો કઠણ માવો બનાવી માહે ટેસ્ટ મુજબ સફેદ જુરા ખાંડ ભેળી બરાબર મીઠો કરી તેમાં ખોખરી કીધેલી ચીનાઇ શાકર તથા થોડા ખોખરા કીધેલા એજચીના દાંણા મેળવવા અને પેંડા નાના કરવા હોયતો માવાના નાના ગોળા કરી તેને દાખીને ચપટા અથવા ખીજા ગમે તેવા આકારના બનાવવા. પણ રોઝા આકારના મોટા પેંડા બનાવવા અથવાતો મોટા ગોળા કરી પેંડા વચમાંથી ઉપસેલા અને બોરડુની ફરતી કીનારીપરથી પતળા થાય તેમ ઢળતા બનાવી એ બેઉની ઉપર સીનેરી યા રૂપેરી વરખ વળગાવી ઢળતા બનાવેલાની ઉપર ગોલાબનાં ફુલની થોડી પાદડીએ

નાખ્વી. વધારે સારા ફરમાસુ મોટા પેંડા કરવા હોયતો ચાર શેર માવામાં ઉપર મુજબ ખાંડ ભેળી ૦૧ રતલ બદામની ખીજને છોલી ઘણી ખારીક છુંદીને માહે તે તથા ટેસ્ટ મુજબ વેનીલા એસેન્સ તથા થોડાંજ ટીપાં ગોલાખનું એસેન્સ ભેળવું. એજ માવાના ખીજ કોષપણુ આકારના પેંડા કરવા હોયતો કેક બનાવવાના કેકના આકારના સપાટ તળીયાં અને ઉભી કીનારીના પત્રાંના દાખડા આવેછે તેમાં અથવા એટલાજ નાના ખીજ કોષપણુ મળહના આકારના સવાથી દોઢ ઇંચ સીધી ઉભી કીનારીવાળા પત્રાંના દાખડાઓમાં માવાને દાખીને કીનારીસુધી ભરીને પછી તેની ઉપર છોલેલી બદામ પસ્તાની ખારીક સ્લાઇસ પુરતી ભભરાવીને પછી માવામાં તે દાખીને ભેસાડવા મ.ટે ઉપર વેળણુ ફેરવી સપાટીપરથી બરાબર સરખા કરીને પછી જરા ઠરેને દાખડાને તળીયાં તરફથી થોકીને માહેથી કેકના યા ખીજ કોષપણુ આકારના પેંડા હોયતે કાઢવા. માછલીના આકારના બનાવવા હોયતો તેવાં પત્રાંનાં છાલકાં નાનાં મોટાં મોટાં આવેછે તેમાં ઉપર મુજબ દાખીને માવો ભરી એમાં બદામ પસ્તાં ભભરાવવાં નહીં પણ એમજ વેળણુથી સપાટી સરખી કીધા પછી જરાવારે માછલી ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી ઉલટાવીને આખી કાઢી તેની ઉપરની ભોરડુપર સફાઈથી સોનેરી અથવા રૂપેરી વરખ વળગાવવો અને લાલ ડાંકનાં ત્રીણાં કુળીયાં આવેછે તે આંખની જગ્યાપર દાખવાં.

પેંડા મથુરાંના.

સોજો તાજો કઠણ માવો તથા ખુરા (મેદા) ખાંડ દરેક શેર ૧, સોજું મીઠાખનું ધી નવટાંક, લગાડવાનું ધી ખપ મુજબ.

માવાનો જુકો કરી કલ્ક ભરેલા પોહોળા પાટીયામાં ચુલાપર ઇંગારે મુકી અમચથી ફેરવ્યા કરી જરા ઢીળો થાયને માહે ખાંડ તથા ધી નાખી ફેરવ્યાજ કરવું અને ફીકા લાલ રંગપર આવેને તુર્ત ઉતારી પાટી જલદી ખીજ વાસણમાં કાઢી લધ્ ગરમ હોય તેટલાંજ હાથને જરા ધી લગાડીને ગમે તેટલા નાના મોટા પેંડા વાળવા થંડું થવા દેવું નહીં તેથી વવઈ થઈને પેંડા વળશે નહીં.

પેંડા સુકા.

સોજો તાજો કઠણ માવો તથા ખુરા (મેદા) ખાંડ દરેક શેર ૧.

ઉપર મથુરાંના પેંડામાં લખ્યા મુજબની તપેલીમાં માવાને ઇંગારે મેલી અમચથી ફેરવ ફેરવ કરી બદામી રંગનો થાયને તુર્તજ ઉતારીને

જલદી ખીજાં વાસણમાં માઢી લેવો. પછી શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે ખાંડનો ગોળો પડે તે કરતાં પણ વધારે ટાઇટ શીરો કરી તેમાં સેકેલો માવો મેળવી દધને પછી ચુલેથી ઉતારી ગમે તેવા આકારના પેંડા વાળવા. વધારે સ્વાદીષ્ટ પેંડા કરવા હોયતો બદામની ખીજ નવટાંકને છોલીને ઘણીજ ખારીક છુંદવી, છુંદેલી ઐળચી તથા જયફળ દરેક તોળો ૦૧ લેવું અને એ બધાં સાથે ટેસ્ટ પુરવું વેનીલા ઍસેન્સને પેંડા વાળવા અગાઉ માવાની મેળવણીમાં ભિળીને પછી પેંડા વાળવા.

પાંઉ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો સુપરફાઇન આટો ૨૮૯, ભિળ વગરની ઘણી સોજી ચઢાઉ ચોવીસ કલાકની વાસી કોઇપણ જાતની તાડી ખાટલી ૧, વાટેલું નીમક તોળો ૧૧.

સોજાં પાટીયાંની ઉપર ઉપલા આટાને ચાળી તેમાં નીમક ભિળી ઢગળો કરીને તેની વચમાં ખાડો પાડી તેમાં આસરે પોણી ખાટલી જેટલી તાડી રેડી પેહલે રોટલીના આટાનીકાની મસળી ઘટેતો ખીજ તાડી નામીને પોચો આટો બાંધીને પછી બેઉ હાથની મુઠ્ઠીવાળી ટાંચાં વડે ચુંદતાં જવુ, જેમ કરતાં પંચરાઇને પોહોળો થશે તેને સાટો છાંટતાં જઇ બાજુપરનો બધો ફરતો આટો ઉપર લેતાં જઇ ઐજ રીતે લગભગ અડધો કલાક સુધી ચુંદવું. પછી સફેદ ધાતું જડું કપડું પાંચરી તેની ઉપર ખીજો આટો જદો જદો છાંટી તેની ઉપર બાંધેલો આટો મુકી તે આટાપર પણ ઐમજ ખીજો કોરડો આટો જદો છાંટીને પછી કપડાંના બે સામસાંમી બોરડુના છેડાને તાંણીને અડકપર મુકીને પછી ખીજ બે છેડાને ઐમજ તાંણીને ગાંઠ વાળી ગાંસડી બાંધી બાવરચીખાંનાની ઉંફવાળી ગરમ જગ્યામાં લગભગ દોઢ કલાક સુધી રહેવા દેવું. સારખાદ ગાંસડી છોડીને આટામાં છુટી છુટી બે ત્રણ તરફ આંગળી ભાકીને કાઢી લેવી, જેમ કરતાં આટામાં જે ખાડા પડે ત્યાનો આટો ઉપસીને ખાડા પાછા પુરઇ જાયતો પછી પાંઉ બનાવવા માટે આટો તૈયાર થયેલો સમજી જેટલાં નાનાં મોટાં પેટીનાં પાંઉ બનાવવાં હોય તે પ્રમાણે લંબ ચોરસ પત્રાંના દાખડાને ધી લગાડી એ દાખડા અડધા ભરાય તેટલો આટો છરી વડે કાપીને તેમાંથી નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલો જુદો કાઢીને બાકીના એ કાપેલા આટાનો સફાઇદાર ગોળો કરી તેની વચમાં ખાડો પાડી પેલો લીંબુ જેટલો જુદો કાપી રાખેલો આટો માહે મુકી બાજુનો આટો ઉપર

લઈને તેને વચમાં બંધ કરી લઈ ધણી સહાઈદાર ગોળો કરવો અને આટાના છેડા મળવેલું એ ગોળાનું ખડખડું પડ દાખડાનાં તળીયામાં આવે અને સુવાળું ઉપર રહે તેમ એ ગોળાને જરા તાણી લંબાવો કરીને દાખડામાં મુકી એ રીતે બધાં પાંઉ બનાવવાં. ગોટલીનાં પાંઉ બનાવવાં હોયતો ઉપલી રીતેજ પ્રથમ આટાને તૈયાર કરી દાખડામાં મુકવાને બદલે ગોળ ગોળા કરી ભુંજવાનાં પત્રાંને જરા ધી લગાડી તેની ઉપર થોડે થોડે છેટે બધા ગોળા મુકી તેને ઉથેલીથી સેજ દાખવા અને ખમીર ચઢવા માટે કપડું ઢાંકીને દોઢ કલાક રાખ્યા પછી જોવું અને એ ગોટલીની ઉપરની ભોરડુપર છુટા છુટા ફાંદેયા ઉપસી આવ્યા હોયતો પછી ધણી ગરમ ભટ્ટીમાં મુકી બરાબર ભુંજાયને કાઢવાં પણ ફાંદેયા થયા નહીં હોયતો તેમ થાય લાંબુધી રાખ્યા બાદ ભુંજવું. પેટીનાં પાંઉના દાખડા માહે મુકીને તેને પણ એમજ ભુંજવાં. આટો બાંધવામાં જરા માખણ નાખ્યાથી પાંઉ વધારે સારાં થશે. ચોટલાનાં પાંઉ બનાવવાં હોયતો એક રતલ આટાને ઉપર લપેલી રીતે પણ કઠણ બાંધી તેમાં નવટાંક માખણ મળવી ઉપર મુજબ કપડાંમાં ગાંસડી બાંધ્યા વગર અમથુંજ ઢાંકી રાખવું અને ખમીર ચઢ્યા પછી તેના બધા એકસરખા નાનાં સપરચન નેટલા ગોળા કરી તેના બે ઇંચ નેટલા ઘેરાવાના ગોળ ભદા પણ લાંબા વીટા ઉથેલીથી વણવા. પછી એ વણેલા ત્રણ વીટાને એક છેડે જરા પાણી લગાડી ત્રણડેને સાથે જોડીને ચોટલા યુંથે તેમ પણ ધણાજ ઢીળા યુંઠી છેલ્લે પાછા ત્રણડે છેડાને પાણીથી વળગાવીને જોડી લઈ ઉપર લખ્યા નેટલા વખત રાખ્યા બાદ આટો ખીલીને તૈયાર થાયને તેજ રીતે પત્રાં ઉપર એ પાંઉ ભુંજવાં. વધારે પોહોળા ચોટલાનાં પાંઉ કરવાં હોયતો ત્રણને બદલે પાંચ છ મુધી પણ વધારે લાંબા વીટા લઈ તેના બધા છેડાને પ્રથમમાં વળગાવ્યા પછી ઉપલીજ રીતે પણ ઢીળો અને પોહોળો ચોટલો યુંથવો. પાંઉ તંદુરમાં ભુંજવાં હોયતો પેહેલે હેઠે મોટું બલતું કરી ઢાંકણાંપર ગામડી કોલસાના ઇંગાર મુકવા અને તંદુરની અંદરની રેતી ખુબ ગરમ થાયને હેઠેનાં લાકડાં તથા તેમાં થયેલા ઇંગાર બધું કાઢી નાખી ઉપરજ ઇંગાર રહેવા દેવા અને પેટીનાં પાંઉ હોયતો તેના દાખડા અને ગોટલી યા ચોટલાનાં પાંઉ હોયતો પત્રાં ઉપર યા રકાખીમાં મુકીને ભુંજવા મેલી બરાબર ભુંજાયને કાઢવાં. ખમીર ઢાંખસનું આખું ચોપડીમાં લપેલું છે તે તાડીને બદલે નાખીને બનાવવાં અથવા મદરખાંનાનું તૈયાર ખમીર મંગાવીને બનાવવાં.

પાંઉનું કમ્પસ એટલે પાંઉનું કીમ.

ઐડ કમ્પસ જેને સાધારણ રીતે પાંઉનું કીમ કહેછે તે લગાડીને કટલેસ, પટેટાનાં પેટીસ, પટેટાના હાડીઆપ, પેનકેક, કીમચોપ એવું કાંઈ પણ તળવું હોય અથવા કોઈપણ પેસ્ટ્રી અથવા એવીજ ખીજ કોઈ મીઠાઈમાં પાંઉનું કીમ નાખવા લખેલું હોયતો તેવું કીમ બનાવવા માટે વાસી અથવા તાજાં સફેદ પાંઉની પતળી કાતરીઓ લેવી અને હેઠે છુટા છુટા ઇંગાર રાખીને તે ચુલાની ઉપર એક સાફ ઠીકરું મેલી તેની ઉપર પાથે પાથે પાંઉની કાતરીઓ મુકવી અને તેને વારંવાર ફેરવ્યા કરી મજબૂતું ઘેરા બદામી રંગનું ઘણું કકરું ભુંજવું અથવા ભઠ્ઠીમાં એવુંજ ભુંજવું. તે પછી તેને સોજી ખલમાં રવા જેવું છુંદીને ઉપર લખ્યા મુજબ વાપરવું.

ફ્રીટ સ્કે આરાટ નાં.

સોજીનું દુધ શેર ૦૧, આરાટ રતલ ૦૧, ખાંડ નવટાંક, તાજાં ઇડાં ૪ ની દાળ, લોરલનાં પાદડાં ૩, ઘી; માખણ; જમ; ઇડાં તથા મુકાં પાંઉનું કીમ અથ મુજબ.

આરાટને થંડાં પાણીમાં સારીકાની મેળવીને નરમ કરવો. દુધમાં ખાંડ પીગળાવી કપડાંથી ગાળી લોરલનાં પાદડાં નાખી કકરો પાડીને ઉતારી માહેથી પાદડાં કાઢી નાખ્યાં પછી ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબતરેહ દોહવી આરાટમાં બરાબર મેળવીને પછી તેમાં કકડાવેલું દુધ જરા જરા કરી બધું ભેળી ધીમે બળતે ચુલે મેલી ઘુંટયા કરી કઠણ થાયને ઉતારવું અને પાછદીશને માખણ લગાડી તેમાં ભરી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં વીસ મીનીટ જુગી થંડું થાયને ડાયમંડ આકારના કટકા કાપી અથ જોગાં ઇડાં ભાંજી ખુબ દોહવીને તેમાં કટકા ભેળીને પછી પાંઉનું કીમ લગાડવું અને પેણામાં ઘી કકડાવી તેમાં તળી કાઢી કોઈ પણ જાતની જમ સાથે ખાવાં. લોરલનાં પાદડાં નહી હોયતો ચાલશે.

ફ્રીટ સ્કે ઈંડ્ય ન.

મીલનો પહેલાં નખરનો ધઉનો આટો રતલ ૦૧, ઘી શેર ૦૧૧ સોજીનું દુધ શેર ૦૧, ઇડાં ૪, એળથી તોળો ૦૧ તથા જયફળ વાલ ૫ બેઉ છુંદેલું, છુંદેલી ખાંડ અથ મુજબ.

ધડાંને ભાંજ દાળને ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી દાળમાં દુધને બરાબર ભિળી આટામાં જરા જરા કરી બધું મેળવીને ઘુંટી સફેદી તથા ઐળચી જ્યક્ષ ભિળી એ કલાક ઢાંકી રાખ્યા બાદ નાના પેણામાં ઘીને બરાબર કકડાવી તેમાં અકેક ચમચો ભરી મેળવણીને છુટી છુટી મુકી એક પડ લાલ થાયને ફેરવી ખીજી અંમ તળાયને આંધરાંની ચમચે કાઢી ઉપર ખાંડ ભભરાવી ગરમ ખાવાં, થંડા સારાં લાગતાં નથી. Brown & Polson's Paisley Flour આવેછે તે નાખીને બનાવેલાં ક્રીટર્સ મજાહનાં ખીલેછે અને ખીજે દીને જરા ધીમાં ગરમ કીધાથી પાછાં તાજાં જેવાંજ લાગેછે પણ એ પેસ્લી ફ્લોઅર નાખીને બનાવવાં હોયતો તેની મેળવણી કીધા પછી થોભવું નહી પણ તુર્તજ બનાવવું જોઈયે, તેટલામાટે મેળવણી તૈયાર થાય તેટલાં ધીમે બળતે ધી કકડાવવા મુકવું અને બધા સામાન ઉપર મુજબ લખને તૈયાર કરવો પણ દુધ દોહ પાશેરજ લેવું અને દાળમાં દુધ ભિળી આટો મેળવી ઐળચી જ્યક્ષ ભિળીયા પછી કફ ચઢાવેલી સફેદીમાં એક તોળો પેન્જલી ફ્લોઅર ભિળીને તુર્તજ ક્રીટર્સ બનાવવાં.

ક્રીટર્સ ઇં જ્યન સરસ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઝીણા રવો રતલ ૦૧૧, ઔરેંજના વેલાતી મુકા મુરખાના ઝીણા કકડા રતલ ૦૧, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; બદામની ખીજ, બાંજેલાં પસ્તાં તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦૧, સોજી દુધ શેર ૦૧૧, મોડું નાળીયેર ૧, તાજાં ધડાં ૮, જાદી છુ દેલી ઐળચી તથા ખોખરી કીધેલી કંરવેસીદ દરેક તોળો ૧૧, છુંદલું જ્યક્ષ તોળો ૧, ક્રીટર્સ ઇં જ્યનમાં લખ્યોછે તેવો પેસ્લી ફ્લોઅર તોળો ૧ અને તે નહી હોયતો પછી કારબોનેટ ઓવ સોદા વાલ ૫ (મેઆની ભાર), છુંદીને ચાળેલી ખાંડ તથા સોજી ધી ખપ મુજબ.

કરંટને સાફ કરી ઘોષને ફોરડી કરવી. બદામ પસ્તાંને છોલીને જાડું છુંદલું. દુધને ગરમ કરી નાળીયેરને ખમણી તેમાં નામી ચોળી ચોળીને બધું દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું. પછી તદન કલ્મલરેલી તપેલીમાં નવટાંક ધી નાખી તેમાં ધડાં ભાંજને નાની કરછી વડે ખુબતરેહ મેળવી માહે અડધો શેર ખાંડ ભિળી થોડું દુધ રેડી જરા જરા કરી આટો તથા રવો મેળવી ઘટે તેમ દુધ નાખતાં જઈ ગાંગડા રાખવા નહી અને દુધમાંથી અડધાપાશેરને આસરે જીડું રાખી તેમાં પેન્જલી ફ્લોઅર

અથવા સોદાને બરાબર ભિળી રાખવો અને બાકીનો ખીજો બધો સામાન ભિળાયા પછી છેલ્લે એ અડધો પાથેર દુધ બરાબર મેળવી દેવું. પણ એ મેળવણીને રાખવી નહી, તુર્તજ ક્રીટર્સ બનાવવાં જોઈએ. તેટલામાટે મેળવણી તૈયાર થાય તેટલાં મોટા ઉંડા પેણામાં પુરતું ધી નાખી ધીમે બળતે કકડવા મુકવું અને માહેથી ધણું ધુંમાડો નીકળેને તૈયાર થયેલી મેળવણીમાંથી અકેક મોટો ચમચો ભરીને પેણામાં છુટી છુટી મુકી એક પડ લાલ તળાયને ફેરવી ખીજું એમજ થાયને આંધરાંની ચમચે કાઢી કલઘભરેલી ચાળણીને એક તપેલીપર મેલી તેમાં ક્રીટર્સ મુકી એજ રીતે બધાં તળવાં. મીઠાસ આછો લાગેતો થંડાં થાયને ઉપર ખીજી છુંદીને ચાળેલી ખાંડ ભભરાવવી. આટો તથા રવો ભિગો લેવાને બદલે મીલનો ખીજાં નંબરનો ધઉનો આટો અથવા ધરનો દલેલો ધઉનો આટો લેવો. એ ક્રીટર્સનો ટેરટ પ્લમ કેકના જેવો લાગેછે.

ક્રીટર્સ કેસ્ટર.

કકણ કીમ ભરેલી પાથેર ૧, સોજી દુધ શેર ૦.૧૧, આખાં ઇંડાં ૨ તથા ૩ ઇંડાંની દાળ, છુંદેલું જયફળ ૧, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦.૧૧, ટ્રેડી નાના ચમચા ૨-૩, મીલનો પહેલાં નંબરનો ધઉનો આટો; માખણ; ધી; દલેલી ખાંડ તથા શાકરીયા ખાંડ એ બધું ખપ મુજબ.

ઇંડાંની ત્રણ દાળમાં ઉપસેલા ભરેલા નાના જે ચમચા આટો ભિળી કીમ, નીમક, જયફળ તથા ટ્રેડી નાખી બરાબર મીઠું થાય તેટલી શાકરીયા ખાંડ ભિળી પાછદીશને માખણ લગાડી તેમાં ભરી મધ્યમ બઠીમાં જુગુંને કાઢી ડાયમંડ આકારના પતળા નાના કકડા કાપવા અને જે ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી તેમાં દુધને બરાબર મેળવી દુધપાક જેવું ઘાડું થાય તેટલો આટો ભિળી એ મેળવણીમાં બધા કકડા ભોળી પેણામાં ધી કકડાવીને ચમચા વડે અકેક કકડાને છુટો છુટો મુકી જેઉ પડ લાલ તળાયને આંધરાંની ચમચે કાઢી જરાવાર પછી ઉપર દલેલી ખાંડ ભભરાવવી.

ક્રીટર્સ કીમ.

કીમ ભરેલી શેર ૦.૧, ખાંડ તોળા ૫, બદામનાં નાનાં મકરૂન ૬, તાજાં ઇંડાં ૬ ની દાળ તથા ૨ ની સફેદી, અડધાં લીજીની બારીક કાપેલી ધી તથા દલેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

મકરનને છુંદવાં અને ઇડાંતી દાળ તથા સફેદીને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવી તેમાં કીમ ભિળી મકરનનો બુકો, પાંચ તોળા ખાંડ તથા છાલ નાખી બધું એકરસ કરવું અને ક્રીટસ ઇંચનમાં લખ્યા પ્રમાણે પેણામાં ધી કકડારી તેમજ ક્રીટસ તળીને ઉપર દલેલી ખાંડ ભભરાવવી.

ક્રીટસ ખીમા ઇડાંનાં.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ખીમા ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો છે તેમાં પેંડીસ તથા પેનકેક માટે ખીમા બનાવવા લખેલું છે તે મુજબ પણ ૦૧ રતલ ખીમાને મળાઉનો તીખો ખાટો શ્રેવી વગરનો પકાવી ગરમ મસાલો નાખી મીઠાસ પસંદ હોયતો માહે સપાટ ભરેલી એક ચમચી ખાંડ ભિળીને તૈયાર કરવો. મીલના પહેલાં નંખરના ધઉંના દોઢ તોળો આટાને એક રકાખીમાં નાખી તેમાં જરા દુધ નાખી બરાબર મેળવી ઘટ કરી સેજખી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી મરઘીનાં તાજાં બે ઇડાંને ભાંજી સફેદીને એક સાફ કોરડી રકાખીમાં કાઢવી અને દાળને દુધમાં ભિળેલા આટામાં નાખી આટાનો સેજ પણ ગાંગડો રહે નહી તેમ સારીકાની મેળવવું. ત્યારબાદ વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી પોણી ચમચીને સફેદીમાં નાખી ખાવાના કાંટાવડે કફ ચઢાવવા માડવો અને અડધો કફ ચઢે ત્યારે ખીજાં માણસે તદ્દન સપાટ તળીયાંના જરા નાના પેણાને ચુલા ઉપર ઇંગારે મેલી તેમાં કઠણ ધી ઉપસેલો ભરેલો નાનો દોઢ ચમચો નાખવું અને સફેદીને ઘણો કઠણ કફ ચઢાવી તેમાં આટામાં મેળવેલી દાળ નાખી ખુબતરેહ બધું એકરસ કરવું. તેટલાં ધી ઇંગારપરજ બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળેને મેળવણીમાંથી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો ભરીને નીચે હાથે હલવેથી પેણામાં સરખી ગોળ રેડીને પછી એજ રીતે ખીજા ત્રણ ચમચા ભરીને પેણામાં છુટી છુટી રેડવી, જેથી ચાર ક્રીટસ થશે. પછી તુર્તજ ખીમામાંથી ઉપસેલો ભરેલો નાનો અકેક ચમચો લઈ ક્રીટસની બેરદુખરની ફરતી કીનારી જરા ખાલી રાખી તેની ઉપર પાંચરીને સરખો મુકી ઉપસેલો રહે નહી માટે ચમચાથી જરા દાખીને સરખો કીધા પછી થોભીયા વગર જલદીથી તેની ઉપર પાછી ઇડાંતી મેળવણી અકેક ચમચો સફાઈથી બધે સરખી આવે અને કીનારીપરથી હેઠે જાય નહી તેમ મુકવી અને હેઠેનું પડ શીકા બદામી રંગનું તળાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી નાના તવાથા યા ચમચથી

આરે ક્રીટર્સને ફેરવી નાખી ખીજી પડ એવુજ તળાયને પાછું ફેરવું. જેમ તળાતાં ધી એાછું થયલું લાગેતો ખીજે ચુલે જરા ધીને બરાબર કકડાવીને અંદર તે રેડવું અને અવારનવાર ક્રીટર્સને ફેરવ્યા કરી ઈંગારપરજ મજાહના કકરાં લાલ થાયને ઉતારી ગરમ ગરમ ખાવાં. એ ક્રીટર્સ મજાહનાં લાગેછે.

ક્રીટર્સ ગોસ્તનાં.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧, માખણ નવટાંક, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ૨ ઇંડાંની સફેદી, કોલ્ડ ગોસ્ત તથા ધી ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં કોલ્ડ ગોસ્ત અથવા મરઘી છાપેલુંછે તે મુજબનાં કોલ્ડ ગોસ્તના અકેક ઇંચ જેટલા કટકા કાપવા. માખણને તાવીને તે તથા નીમકને આટામાં ભેળી અડધા પાશેર કુકું પાણી લઈ તેમાંથી જરા જરા કરી બધું આટામાં ભેળવી જરાખી ગાંગડો રાખવો નહી અને ઇંડાંની સફેદીને ખાવાના કાંટા વડે કઠણ કફ ચઢાવી છેલ્લે તે ભેળીને એક કલાક ઢાંકી રાખ્યાબાદ કઢાઈમાં પુરતું ધી નાખી ચુલે મુકી કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે ગોસ્તના અકેક કટકાને ભેળવણીમાં બરાબર ભેળીને કઢાઈમાં છુટાં છુટાં મુકી શીકાં લાલ ક્રીટર્સ તળીને આંધરાંની ચમચથી કાઢવાં.

ક્રીટર્સ ચોખાના આટાનાં.

મલમલનાં બારીક કપડાંથી આળેલો ચોખાનો આટો તોળેલો શેર ૧૧, સોજી ધી શેર ૫, સોજાં મોટાં નાળીયેર ૩, તાજાં ઇંડાં ૬, સોજી બેંસનું દુધ પાશેર ૧, વાટેલું નીમક તોળો ૧૧૧.

નાળીયેરને ખમણી પોણું શેર થંડાં પાણીમાંથી તેમાં એક પાશેર જેટલું નામી ખુબ ચોળી ચોળી નીચવીને બધું દુધ કાઢી લઈ બાકી રહેલાં પાણીને એજ પ્રમાણે બે વખત નાખી બધું દુધ કાઢી લઈને પછી કપડાંથી ગાળવું. પછી સોજાં કલઈભરેલાં વાસણમાં ઇંડાં ભાંજી દોહવીને તેમાં નાળીયેરનું દુધ તથા નીમક ભેળીને પછી આટાને ખીજાં એવાંજ કલઈભરેલાં વાસણમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી નાળીયેરનું દુધ ચમચા વડે બરાબર ભેળીને સેજખી ત્રીણું ગાંગડો

રાખવો નહી. ત્યારબાદ ઘણી મોટી કઢાઈમાં બધું ધી નાખી ચુલે માટે બળતે મેલી ક્રીટર્સનો સાંચો પણુ ગરમ થવા માટે કઢાઈનાં ધીમાં મુકી ડાંડાને કઢાઈની કીનારી ઉપર ટેકાવવો. બધી મેળવણીમાં કકડેલો સાંચો વારંવાર બોળાયાથી તે બંધાઈને ઘટ થાયછે અને તેમ થયાથી સાંચા ઉપર બરાબર વળગતી નથી. તેટલામાટે એક નાના ઉંડા કાંસીયામાં ખપતી ખપતી થોડી મેળવણી નાખ્યા કરવી અને તે ખપવા આવેને ખીજી ઉમેરયા કરવી. કકડવા મુકેલું ધી ખુબ કકડીને કઢાઈમાંથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે ચુલામાં બળતું જરા ઓછું કરવું અને ટપેલા સાંચાનો હાથો પકડી ઉચ્ચકીને કાંસીયામાંની મેળવણીમાં બોળવો. પણુ સાંચાના કુલની ઉપરની ભોરકુની કીનારી બધેથી સરખી એક ચોખ્ખાપુર ખાલી રહે તેમ બોળવો. કારણુ ઉપર મુઘી બોળાયતો પછી ક્રીટર્સ સાંચા ઉપરથી ઉતરી શકે નહી. સાંચાને મેળવણીમાં બોળીને તુર્તજ ઉચ્ચકી લેવા અને તેમાંથી ટીપાં ટપકે તેને કાંસીયામાંજ પડવા દેવાં. કાંકે એમ બધાં ટીપાં કઢાઈમાં એકઠાં થયાથી ધી જલદી કાણું થઈ જાયછે. તોપણુ બાકી રહેલાં થોડાં ટીપાં કઢાઈમાં પડેતો તે તળાયને માહે રાખવાં નહી પણુ આંધરાંની ચમચથી કાઢી લેવાં. મેળવણીના કાંસીયામાં મુકયા પછી સાંચાને ઉચ્ચકીને ધીમાં મુકવો, પણુ સાંચાની ઉપરથી ક્રીટર્સ જલદી કાઢવું નહી, તેમ કીધાથી તેની ફરતી કીનારી સીધી ઉભી રહેશે નહી પણુ પંથરાઈને ક્રીટર્સ પોહોણું થઈ જશે, તેમજ વધુ વખત સાંચાની ઉપર વળગેલું રહીનેજ તળાઈ જશેતો તેમ થયાથી પછી સાંચાની ઉપરથી સરીને નીકળી પડશે નહી, તેટલામાટે એક મીનીટ થાયને સાંચાનો હાથો પકડીને હલકે હાથે જરા હલાવવો. તેમ કરતાં કુલના આકારનું ક્રીટર્સ સાંચા ઉપરથી નીકળી પડશે. પણુ એમ નહી નીકળેતો પછી સાંચાના ડાંડાને કઢાઈની કીનારીની ઉપર જરા થોકવો અને ક્રીટર્સ નીકળેકે તુર્તજ સાંચાને પાછો ટપવા માટે કઢાઈમાં મુકી બરાબર ગરમ થાયને એજ રીતે બધાં ક્રીટર્સ બનાવવાં. પણુ તેટલાં પેલાં પેણામાં તળાતાં ક્રીટર્સ ઉપર ધ્યાન રાખી તેનું હેઠેનું પડ લાલ થાયને નવા ખુતારાની સળીથી ફેરવી ખીજી પડ એમજ તળાયને તેના ખાંચામાં સળી બાકીને ધીમાંથી કાઢીને કઢાઈની કીનારી આગલ જરા દાખી રાખી માહે પચેલું ધી કાઢીને પછી એક સોજાં મોટાં બોયાં અથવા ચાળણીને એક તપેલી ઉપર મુકી તળાયલાં ક્રીટર્સ તેમાં મુકવાં. ઉપલી રીતે

મેળવણીમાં કકડેલા સાંચાને વારંવાર મુક્યાથી તે જરા ઘટ થઇ જાય છે અને બરાબર થતાં નથી. તેટલામાટે સાત આઠ ક્રીટર્સ તળાવને પેલાં એક પાથેર ભિંસનાં દુધમાંથી બે ચમચી જેટલું કાંસીયાની મેળવણીમાં બરાબર મેળવું, વધારે નાખવું નહીં. કારણકે વળી મેળવણી પતળી થઇ જાયતો સાંચા ઉપર બરાબર વળગે નહીં અને કદાચ વળગે તોય ક્રીટર્સ સાંચા ઉપરથી ઉતરી શકશે નહીં અને ચુંથાઇ જશે, તેમજ ઉપર લખ્યા પ્રમાણે સાંચો કીનારીપરથી એક ચોખ્ખા પુર અધુરો રહેશે નહીં અને ઉપર સુધી બધો આપોજ પુરછ જશેતો પછી ક્રીટર્સ સાંચા ઉપરથી કદીખી નીકળી શકશે નહીં, માટે કાંસીયાની મેળવણી ઘટ થાય ત્યારે જરા જરા ભિંસતું દુધ નાખી બરાબર કરતાં રહેવું અને એ બધું ધ્યાનમાં રાખીને સંભાળથી ક્રીટર્સ બનાવવાં. નાળીયેરનું દુધ નાખેલાં ક્રીટર્સ મજબૂતાં ચોપડાં લાગેછે, પણ એ દુધનાં પસદ નહીં હોયતો પછી નાળીયેરનાં દુધને બદલે એક શેર સોળું ભિંસતું દુધ મેળવણીમાં ભિંચીને તેનાં ઉપલીજ રીતે ક્રીટર્સ કરવાં. પણ ઘટ થયલી મેળવણીને પાછી પતળી કરવા માટે પાછું ઉમેરવા સાડું એક પાથેર ભિંસતું દુધ જુડું રાખવા લખેલુંછે તેતો તે પ્રમાણે ખીજું જુડુંજ રાખવું. બધું પાંચ શેર ધી કાંઇ ખપતું નથી, એક શેરથી સવાશેર સુધીજ ખપેછે. કાચની ચપટ બુચની બરણીમાં ભરયાથી ખીજે દીને પણ ક્રીટર્સ સારાં લાગેછે. એ ક્રીટર્સના સાંચાની આકૃતી પહેલાં પાનાં ઉપર આપેલીછે તે જોઈને કોઇપણ હુશીયાર લુહાડ બનાવી આપશે. તેના આખાં ફલનો ધેરાવો આઠ ઇંચનો અને લાકડાંનો હાથો તથા લોઢાંનો સળીયો બેઉ મળીને અગીયાર ઇંચની લંબાઇ રાખવી. પણ ફલને સળીયા સાથે જડી લેવું નહીં. હેઠં ઉપર બેઉ ભોરડુ ચાકી કરીને હીલતું રાખવું. એ ક્રીટર્સ કોલંબોમાં બનાવેછે અને ત્યાંનાં લોક એને કોફીસ કહેછે.

ક્રીટર્સ પીચ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૫, માખણ તોળો ૧૫, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઘી; દલેલી ખાંડ; દુધ તથા સારી જાતનાં સોજાં પાકાં પીચ એ ચારે ખપ મુજબ.

આઠામાં નીમક તથા માખણ ભેળી થોડું દુધ કકડાવીને જરા જરા દુધ ભેળી આઠાને ઘાડો કરવો. પછી આઠે વીવોધ વાંનીમાં પીચ,

ઐત્રીકોટ તથા ટામોટાં છોલવાની રીતમાં લખેલી છે તે મુજબ પીચને છોલી બંધે કકડા કાપી ઠરીયો કાઢી નાખી ધી કકડાવી પીચના કકડાને આટાની મેળવણીમાં બોળીને કકરાં તળી કાઢી જરાવાર પછી ઉપર પુરતી દલેલી ખાંડ ભભરાવવી.

ફ્રીટર્સ પાંઉનાં.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઇંડાં ૨ ની સફેદી, દલેલી ખાંડ; ધી; માખણ; દુધ; પાંઉના ગરની એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી જાદી કાતરીઓ તથા રાજખરી યા ખીજી કોઈપણ જાતની જામ એ બધું અપ મુજબ.

પાંચ તોળા માખણને ઘુંટી નરમ કરી નીમક નાખી માહે જરા જરા કરી બધા આટો ભેળી થોડાં દુધને ગરમ કરી તે અપતું અપતું ભેળીને મેળવણી ઘાડી કરી ઇંડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તે નાખીને ખુબ ઘુંટવું. પછી પાંઉની કાતરીઓને એક પડે માખણ લગાડી તેની ઉપર જામ ચોપડી જામ લગાડેલી બોરદુધી બંધે કાતરીઓને સાથે વળગાવી તેના ડાયમંડ યા ખીજા આકારના સફાઈથી કકડા કાપવા અને પેણામાં ધી નાખી બરાબર કકડાવી એ કકડાઓને આટાની મેળવણીમાં બોળીને શીકાં લાલ તળીને આંધરાંની ચમચે કાઢી સોજાં પલ્લાટીંગ પેપર ઉપર મુકી ધી નીકળી જાયને ઉપર પુરતી ખાંડ ભભરાવવી.

ફ્રીટર્સ પાંઉનાં ૨ જ.

પાંઉ અમણવાની અમણી (હૅડ ગ્રેટર) થી અમણેલું પાંઉ દુધ ભરવાના પાથેરાથી ભરેલું પાથેર ૨, સોજું દુધ શેર ૦૧, સોજી ખાંડ તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦, માખણ તોળા ૫, જાયફળ ૧ અમણેલું, તાજાં ઇંડાં ૬, હ્રેડી નાના ચમચા ૩, ધી; દલેલી ખાંડ તથા મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો અપ મુજબ.

દરાખને સાફ કરી ઘોષ કોરડી કરી તેની ઉપર જરા આટો ભભરાવીને તેમાં ખરમોટવી. ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવવાં. દુધને કકરો પાડી તેમાં અમણેલાં પાંઉને એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી બરાબર મેળવીને તેમાં ખાકીનો બધો સામાન ભેળી છેલ્લે થોડી થોડી કરી બધી દરાખ મેળવી જો મેળવણી નરમ હોયતો જરા

આટો ભેળીને ઘટ કરવી અને પેણામાં બરાબર ધી કકડાવી તેમાં અકેક માટો અમચો ભરી મેળવણી છુટી છુટી મુકા ધીમી આંચે શીકાં લાલ તળી આંધરાંતી અમચે કાઢીને ચાળણીમાં મુકવાં અને ધી નીકળી જાયને ઉપર દલેલી ખાંડ ભભરાવવી. ગમેતો વાઇન સાથે એ ફ્રીટર્સ ખાવાં.

ફ્રીટર્સ ફ્રંચ.

ભાખરા ર જા બનાવવા આંખે વીવીધ વાંતોમાં છાપેલા છે તે પ્રમાણે સામાન તૈયાર કરી વણીને પડ કીધા પછી એક ઇંચના છથા ભાગ જેટલું પતળું વણી બારીક કીનારીનાં વાઇન ગ્લાસની કીનારી વડે તેની ખીસ્કીટ કાપવી અને તેની વચમાં એક અમચીભરી રાજબરી યા સ્ત્રાબરી જામ મુકવી અથવા આંખે ચોપડીમાં પોળી દાળની તથા માવાની માનની ફરમાસુ છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે સામાન ભેળેલો માવો એટલોજ મુકવો અને કીનારીની ઉપર પાણી લગાડી ઉપર ખીજી ખીસ્કીટ મુકી બેઠતી કીનારી અકેક સાથે અપટ વળગારી મોટી કઢાઇમાં પુરતું ધી કકડાવી તેમાં શીકાં બદામી રંગના કકરાં તળવાં. જે ખીમાનાં બનાવવાં હોયતો આંખે ચોપડીમાં ખીમા ગોસ્ત અથવા મરધીનો છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે મજાહનો તતરાવેલો પકાવી વેલાતી સૌંસ ભેળીને આટો કરવાં અને એજ ભાખરામાં મીઠાને બદલે ખારા બનાવવા લખેલા છે તે પ્રમાણે બનાવી પતળું વણી એમજ ગ્લાસ વડે ખીસ્કીટ કાપી તેમાં એ ખીમા ભરી ઉપર ખીજી ખીસ્કીટ વળગાવીને એજ રીતે તળવાં.

ફ્રીટર્સ બદામનાં.

સોજ બદામની ખીજ રતલ ૦૧, ફ્રીમ ભરેલી શેર ૦૧૧, તાજાં ઇંડાં ૪, છુંદેલી એળચી તોળો ૦૧ તથા જયફળ તોળો ૦૧, ભીના ચોખ્ખાનો અથવા મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખ્ખાનો આટો; દલેલી ખાંડ તથા સોજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી જરા ગોલાબ નાખીને ઘણીજ બારીક પીસ્વી અને ઇંડાંની દાળને દોહવી સફેદીને કઠણ કઠ અઢાવી બધું ભેળી ભણ્યાંતી મેળવણી જેવું ઘટ થાય તેટલો આટો મેળવી બરાબર એકરસ કરવું અને પેણામાં પુરતું ધી કકડાવી તેમાં અકેક નાનો અમચો ભરીને મેળવણીને છુટી છુટી મુકા ધીમી આંચે બેઠ પડ શીકાં લાલ તળી આંધરાંતી અમચે કાઢી ચાળણીમાં મુકવાં અને જરાવાર પછી ઉપર ઘણી પુરતી ખાંડ ભભરાવવી.

ક્રીટર્સ રવાનાં.

મીલનો પહેલાં નંબરનો સોળે ઝીણું સફેદ રવો તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦૧૧, બદામની ખીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક તોળા ૫, માખણ નવટાંક, સોજીં દુધ શેર ૧૧૧, તાજાં ઇડાં ૪, છુંદેલી ઝેળચી તોળો ૦૧૧ તથા જયફળ તોળો ૦૧, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૨, ઘણું સોળે ગોલાખ નાના ચમચા ૫, વેનીલા એસેન્સ ચમચી ૨, ધી ખપ મુજબ.

બદામ પસ્તાંને છોલીને બારીક છુંદવું અથવા પીસ્તું. ઇડાંની દાળને ખાવાનાં કાંટાથી દાહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી રવામાં જરા જરા કરીને બધું દુધ મેળવી ધીમે બળતે ઘુંટયા કરી ઘણું કઠણ થાયને ઉતારી થંડું પડેને બધો સામાન એમાં અકેક પછી ભિળી છેલ્લે સફેદી મેળવવી અને કઠાઈમાં ડુબતું ધી કકડાવી મેળવણીના નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા ગોળા કરી તેને દાખીને જરા ચપટા કરી ધીમે આંચે લાલ તળવાં ગમેતો મેળવણીની અંદર ખાંડ નાખવી નહી, પણ તેનો જીદો ઘાડો શીરો કરી તેમાં એક લીંબુનો રસ ભિળી ક્રીટર્સ તળાય પછી તેની ઉપર શીરો રડવો. ગમેતો કોઈપણ જાતના સુકા મુરખાના ઝીણા કકડા તોળા ૫ ને મેળવણીમાં ભિળીને ક્રીટર્સ બનાવવાં.

ક્રીટર્સ સપરચનનાં.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧૧૧, સારી જાતનાં રવાદાર સપરચનને છોલી અંદરનો ગાંઠ કાઢી નાખ્યા પછી બાકી રહે તેનો ઘણોજ બારીક છુકો કાપેલો તોળેલો શેર ૦૧૧, સોજીં ખાંડ શેર ૦૧, માખણ તથા કરંટ દરાખ દરેક નવટાંક, તાજાં ઇડાં ૨, સોજીં દુધ પાથેર ૧, ખમીર ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, ધી તથા સાટા માટે ખીજો આટો ખપ મુજબ.

આટાને આળી કોડીનાં મોટાં ભોલમાં નાખી તેમાં ખમીર તથા દુધ બરાબર મેળવીને ઉફવાળી જગ્યામાં સાત આઠ કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી તેમાં બાકીનો બધો સામાન સારીકાની ભિળીને નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા ગોળા કરી હથેલીપર પુરતો સાટો નાખીને વચમાંથી ૦૧ ઇંચ જેટલાં ઉપસેલાં અને કીનારીપરથી ઘણાંજ પતળાં પેંડાના આકારનાં ક્રીટર્સ થાપી કઠાઈમાં ડુબતું ધી કકડાવી ધીમે બળતે લાલ તળી કોઈપણ જાતની જામ, મીઠો સોસ, લીંબુનો રસ, ખાંડ અથવા માખણ સાથે ખા. ૮.

ક્રીટર્સ સેહેલાં.

સોજી ખાંડ શેર ૦૧, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઝીણો રવો તથા બદામની ખીજ દરેક તોળા ૫, સોજી દુધ પાશેર ૧૧, વૈનીલા એસેન્સ ચમચી ૧, ગોલાબનું એસેન્સ ટીપાં ૮, છુંદલી એળચી તોળો ૦ તથા જયફળ વાલ ૫ (બેઆંની ભાર), ધી ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને છુંદવી. ખાંડનો ચાસવાળો શીરો કરી નાની તપેલીમાં ગાળી તેમાં એસેન્સ ભેળવું. આટા તથા રવાને ચાળી તેમાં ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો ધી ભેળી સેજખી ગાંગડો રહે નહી તેમ તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવીને પછી બદામ, એળચી તથા જયફળ ભેળવુ. ત્યારબાદ કઢાઈમાં પુરતું ધી નાખી ચુલે મુકી બરાબર કકડીને માહેથી ધુન્માડો નીકળેને તેમાં અકેક ચમચી ભરી મેળવણીને છેટે છેટે રેડવી અને એક પડ લાલ થાયને ફેરવી ખીજી એમજ તળાયને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને શીરામાં મુકી શીરો પીચેને કાઢવાં. એ ક્રીટર્સ બનાવવાને સેહેલ પડેછે અને સારાં લાગેછે.

ક્રુટ કીમ.

સોજી દુધ તથા કીમ ભરેલું દરેક શેર ૦૧, ખાંડ; સોજીં મોટાં પાકાં તાજાં અંજીર તથા સોજીં મોટાં પાકાં પીચ દરેક રતલ ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૨ ની કઠણ કફ ચઢાવેલી સફેદી.

અંજીર તથા પીચને છોલી પીચમાંથી ઠરીયા કાઢી નાખી એ બેઉને ઘણુંજ બારીક કાપવુ. દુધને એક કકરો પાડી મલાઈ બંધાય નહી માટે થંડું થાય ત્યાંસુધી માહે ચમચો ફેરવ્યા કરવો. પછી બધા સામાનને સારીકાની મેળવી એકરસ કરી આઈસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને આઈસમાં જમાવવું.

ક્રુટ તથા તરકારી પ્રીજર્વ કેમ કરવું.

ક્રુટ તથા તરકારીને ઝાડ ઉપરથી તોડી તરકારીને તુર્તજ પત્રાંના સાફ દાબડાઓમાં એમજ ભરી, પછી ક્રુટને સોજી રૂની સાથે દાબડાઓમાં મુકીને પછી દાબડાઓને રાજમ લગાડીને પેક કરવા. ત્યારબાદ એ દાબડાઓનાં મથાળાં ઉપર એક બારીક છેડ પાડી ત્રાંબાનાં વાસણમાં

પાણી ભરીને તેમાં કુટ યા તરકારીના દબાઓ મુકવા. પણ પેલા છેડમાંથી દબામાં પાણી ભરાય નહી તેટલું ઝાઘું રાખવું. તે પછી વાસણને ધીમી આંચે બે કલાક રાખ્યાપછી દબાઓ ઉપરના પેલા છેડને કલઈલગાડીને બંધ કરી લઈને પછી પાણીમાંથી કાઢવા. જેમ કીધાથી દબાઓમાં ઑક્સીજન લાગુ થયાથી તેમાંની વસ્તુ ખીગડયા વગર લાંબા દિવસ રહી શકશે.

કુટ પુડીંગ.

સોજ પાકી ઝાંખરી રતલ ૧૧, સફેદ પાંઉના ગરની ૦૧ ઈંચ કરતાં પણ પતળી કાપેલી કાતરીઓ રતલ ૦૧, સોજ ખાંડ રતલ ૧૧ ને તોળા ૮, સોજું દુધ શેર ૧૧, તાજાં ઇંડા ૩, બ્રાઉન ઍન્ડ પૉલસનનો કૉર્નફ્લોઅર તોળો ૧૧, વેનીલા ઍસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ, માખણ ખપ મુજબ.

ઝાંખરીનાં ડીઅકાં કાઢી સોજ વેાવી અને દોઢ રતલ ખાંડમાં એક પાશેર જેટલું પાણી રેડી પીગળાવી ગાળી તદ્દન કલઈભરેલાં વાસણમાં ચુલે મુકી આસવાળો શીરો થાયને આંદર ઝાંખરી નાખી જરા આસવાળા શીરા સાથેનો મુરખ્ખો થાયને ઉતારવો. ઘણો ટાઇટ કરવો નહી. પછી એ બધું તથા પાંઉ સમાય તેટલા ઈંડા બોલને પુરતું માખણ ચોપડીને પછી પાંઉની કાતરીઓને સફાઈથી બોલને અથડાવીને મુકવી અને તેની આંદર હેઠે શીરા સાથે મુરખ્ખાનું એક પડ મુકી તેની ઉપર પાંઉનું મુકી એ રીતે આખું બોલ ભરી છેક ઉપર પાંઉનું પડ કરવું. ત્યારબાદ એ બોલની આંદર બેસ્તી આવે તેવી એક રકાખી યા છાલકી સૌસરને પુડીંગની ઉપર ઉલટી મુકી તેની ઉપર છ સાત રતલનો વજન મેલી ચારેક કલાક સુધી પુડીંગ દાખી રાખવું. તેટલાં જરા દુધમાં કૉર્નફ્લોઅરને કાળવીને પછી માહે બધું દુધ મેળવી બાકીની આઠ તોળા ખાંડ નાખી ઇંડાને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને તે બેળી ચુલે મુકી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરી જરા ઘાડું જેવું થાયને ઉતારી થંડું પડેને ટેસ્ટ મુજબ વેનીલા બેળી ગમેતો આઈસમાં એ દુધપાક થંડો કરવો, તેથી વધારે સારો લાગશે. પછી પુડીંગને દાખવાને ચાર કલાક થાયને ચુંથાય નહી તેમ સંભાળથી છરીવડે પુડીંગને બોલથી અળગુંકરી ઈંડાં પુડીંગ દીશમાં ઉલટાવીને આખું કાઢી તેની ઉપર થોડો થોડો કરી દુધપાક પચાવીને રડવો અને છેલ્લે જે બાકી રહે તેને દીશમાં

નાખવો. સ્ત્રાખરીને બદલે સોજાં પાકાં લાલ પીચ અથવા અંજીરને છોલી પીચના ઠરીયા કાઢવા અને એ એમાંનું જે હોયતે રતલ ૧૥ લઈને તેનો ઉપર મુજબ મુરખો કરવો પણ પીચમાં બનાવતી વેળા માહે ઠરીયા પાછા નાખી તૈયાર થાયને અંદરથી કાઢી નાખવા. તાજાં પાંઉની પતળી કાતરી બરાબર કપાતી નથી માટે એક દીવસનું વાસી પેટીનું પાંઉ લેવું. એ પૂડીંગ મળહનું લાગેછે.

કુટ સેલેડ .

તાજી રાજખરી, સ્ત્રાખરી, સોજાં પાકાં છોલેલાં અંજીરના કકડા, છોલીને ઠરીયા કાઢેલા લાલ પીચના કકડા, છોલી ઠરીયા કાઢીને બે કકડા કાપેલાં ગ્રીન ગેજ, છોલીને આંખ કાપી કાઢીને ઘણીજ ખારીક સ્લાઇસ કાપીને પછી તેના કકડા કાપેલું અનેનાસ, છોલીને ઠરીયા કાઢેલી તાજી કાળી અથવા લીલી દરાખ, મીઠા સંત્રાનો, સોજાં પપેનાસનો તથા માસંબીનો ગર એ સઘળાંમાંથી જેટલી જાત મલે તે સરખે વજને બધું મળી બે રતલ લઈને ભિળવું અને જાદી છુંદેલી લોઢ શુગર અથવા સોજી શાકરીયા ખાંડને તેની સાથે પડેપડ નાખીને એ કુટને ખીલારનાં સેલેડ બોલ યા ખીલારનાં ઉડાં દીશમાં ભરીને બે કલાક રાખ્યા બાદ તેની ઉપર શેરી એક વાઇન ગ્લાસ, ઝેડી અડધું વાઇન ગ્લાસ તથા નોઇયો એક લીકર ગ્લાસ તથા છોલેલી બદામની ઘણીજ ખારીક કાગજ જેવી સ્લાઇસ પાંચ તોળા નાખી ખીજે એક કલાક રાખ્યા બાદ સ્પંજકેકની સ્લાઇસને ભઠ્ઠીમાં ભુંજીને કકરી કરી તે તથા વીલીપ્ડ ક્રીમ સાથે ખાવું અથવા અમથું ખાવું. દારૂ પસંદ નહી હોયતો એાછો નાખવો અથવા તેને બદલે ઘણો સોજો ગોલાખ થોડો નાખવો. શેખ હોયતો સારી જાતનાં પાકાં કેળાંને છોલી ઘણાંજ ખારીક વેફર કાપીને તે પણ કુટ ભેગું નાખવું. કુટ ભરેલાં બોલને આઇસમાં મુકી થંડું કીધાથી વધારે સાફ લાગશે.

કુ મેટી .

છરીને છલાં કાઢેલા સોજા ઘઉં તથા માટી મુકી કાળી દરાખ દરેક રતલ ૦૫, ખાંડ શેર ૧૫, કરંટ દરાખ રતલ ૦૫, સોજું દુધ શેર ૨, ખારીક છુંદેલું જાયફળ તોળો ૧.

માટી દરાખના ઠરીયા કાઢી એ તથા કરંટને સોજી ઘાઇને કોરડી કરવી. ઘઉંને માટાં તપેલાંમાં પુરતાં પાણીમાં ઢાંકીને ચુસ ધીમે

બળતે મુકવા અને ચરીને નરમ થાયને અંદર રહેલું પાણી કાઢી નાખી
ખાકીનો સામાન ભેળી પાછું ધીમે બળતે મેલી અવારનવાર ધુંટી કઠણ
થાયને ઉતારી છેલ્લે જાયફળ ભેળીને દીશમાં કાઢવું.

ક્રૃત્ય રોલ .

આમે વીવીધ વાંનીમાં દીનર અથવા બ્રેકફાસ્ટ રોલ છાપેલાં છે
તેટલોજ બધા સામાન લઈ તેજ રીતે તૈયાર કરવો, પણ તેના કરતાં એ
આટાને કઠણ ખાંધવો. પછી તેના આઠ ભાગ કરીને તેના લંબાયા
ગોળ જાદા વીટા જેવાં રોલ કરવાં અથવા અડધી ઇંચ જાદાં થાપીને તેને
વીટાળીને વીટો કરીને રોલ બનાવવાં. ત્યારબાદ એ રોલને ભુંજવાનાં
પત્રાં ઉપર ત્રણ ઇંચને અંતરે બધાં મુકી દીનર રોલમાં લખ્યા પ્રમાણે
ખમીર ચઢવા રાખ્યા પછી ભઠ્ઠીમાં મુકી ભુંજાઈને તૈયાર થવા આવેને
તાજાં ઇંડાંને દોહરી રોલની ઉપર ચોપડીને પછી પાછાં ભઠ્ઠીમાં મુકી
તૈયાર થાયને કાઢવાં.

ક્રૃત્ય રોલ પર ઇંડાં .

ક્રૃત્ય રોલ પદરખાનામાં તૈયાર બનાવેલાં મલે છે તેવાં પણ સોદા
વૉટરનાં તંબલરનાં જેટલુંજ મોટું ખાસ કરાવીને એક રોલ લેવું
અને તેની અડધી ઇંચ જાદી પાંચ સ્લાઈસ કાપી તે દરેકની વચ્ચમાંનું
જરા પાંઉ કોતરીને દોઢીયાંના જેટલો સરખો ગોળ ગાળો કરવો. પછી
એ કાતરીએને ધીમાં શીકી લાલ તળી સફેદ કોરાં કાગળ ઉપર મુકવી.
ત્યારબાદ એક તદન સપાટ ખાંચા વગરનાં તળીયાંની ત્રાંખાની તદન
કલમભરેલી થાળીમાં એ કાતરીએને ગોઠવીને મુકી દરેકના ગાળામાં
અકેક તાજું ઇંડું ભાંજી તેની ઉપર જરા નીમક ભભરાવી તેની ઉપર જરા
માખણુ યા ફીમ મુકવી અને કાતરીએની હેઠેથી ઇંડું નીકળી નહી પડે
તેમ સંભાળથી હલાવ્યા વગર થાળીને ઉંચકીને ભઠ્ઠીમાં મુકવી અથવા
ચુલા ઉપર મુકીને થાળીની ઉપર ખીજી ઢાંકણુ ઢાંકવું અને તેની ઉપર
તેમજ થાળીની હેઠે છુટા છુટા ઇંગાર મુકી સફેદી બંધાયને કાઢી ગરમ
ગરમ ખાવાં. ગમેતો મજાહનો ખાટો તીખો મુકો પકાવેલો ખીચો
અથવા મસાલાની યા ખારી મુકી રાંધેલી ઝીણી ચણીયા બોટીને
કાતરીએને થાળીમાં મુક્યા પછી તેની કીનારી ઉપર ફરતું પતણું જેવું
પડ મુકીને પછી વચ્ચમાંના ગાળામાં ઇંડાં ભાંજીને ઉપર લખ્યા પ્રમાણે
ભઠ્ઠીમાં યા ચુલા ઉપર બનાવવાં.

ફલુમરી ધઉં ના.

સોળ ખંડવા ધઉં રતલ ૦૧૧, ખાંડ તથા કરંટ દરાખ દરેક શેર ૧, સોળું દુધ શેર ૨, તાજાં ઇંડાં ૪ ની દાળ, છુંદેલી ઝેળચી તોળો ૦૧૧ તથા જયફળ તોળો ૦૧.

ધઉંને ચુંટી સોળ ઘોઘ હથેલીથી ધસી બધાં છલાંને ઉફ્ફીને કાઢી નાખી માટીનું સોળું વાસણ હોયતો તેમાં અને તે નહી હોયતો તદન કલઈ/ભરેલી માટી તપેલીમાં પાણીમાં નાખી ઢાંકીને ધીમે બળતે મેલી પાણી સુકાયતો ખીજું ગરમ રેડયા કરી તદન નરમ ચેરચી માહે પાણી હોયતે કાઢી નાખી સુકા કરી તેમાં પોણાબેશેર દુધ, ખાંડ તથા દરાખ ભેળી ધીમે બળતે ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારી ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી દોહવીને બાકી રહેલાં દુધમાં મેળવીને તે ભેળીને પાછું ચુલે ઘુંટી ઘટ થાયને ઉતારી ઝેળચી જયફળ નાખવું. મીઠાસ ઝાછોલાગેતો ખીજા છુંદેલી ખાંડ નાખવી. ગમેતો ટેસ્ટ મુજબ સોળે ગોલાખ પણ નાખવો, તેમજ દરાખ પસંદ નહી હોયતો ઝાછી નાખવી.

ફલુમરી ચીનાઇ સફેદ ધાસની.

ભીના ચોખાનો અથવા મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો તોળા ૭, ખાંડ શેર ૦૧, સોળું દુધ શેર ૧, ચીનાઇ કુડીનું સફેદ ધાસ તોળો ૧, સોળે ગોલાખ નાના ચમચા ૪, વેંતીલા ઍસેન્સ ચમચી ૧.

ધાસને સોળું ઘોઘ ઐક શેર પાણી સાથે ધીમે બળતે મુકી ધાસ પીગળેને ગરમ રાખવા ઇંગારે મેળવું. દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળી આટામાં જરા જરા કરી બરાબર મેળવી સેજખી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી ધગધગતે ઇંગારે ઘુંટી બરાબર કકડેને ધાસ ભેળી ઘુંટયા કરી કઠણ થાયને ઉતારી વેંતીલા તથા ગોલાખ મેળવી ભીનવેલાં મોલમાં ભરી બંધામને કાઢવું. ગમેતો આધસમાં થંડું કરવું.

ફલુમરી ચોખાના આટાની.

ઘાયલા ચોખાનો અથવા મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો રતલ ૦૧, ખાંડ શેર ૦૧, સોળું દુધ શેર ૦૧૧, લીંચુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ.

થોડાં દુધમાં આટાને બરાબર મેળવવો અને બાકીનાં દુધને કકરો પાડીને એ આટામાં જરા જરા કરી બધું મેળવી ચુલે ધીમે બળને ધુંદી ઘટ થાયને ઉતારી ભીનવેલાં માલડમાં ભરી કઠણ થાયને કાઢીને ટાઇપણુ જાતનું પતળું કસ્ટર અથવા ક્રીમને ઉપર રેડવું. ગમેતો મેળવણી ઘટ થયા પછી માહે ટેસ્ટ મુજબ થોડો સોજો ગોલાખ મેળવો.

ફલુમરી ચોખાના આટાની ર જી.

ખાંડ શેર ૦૧, ભીના ચોખાનો અથવા મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો રતલ ૦૧, સોજું દુધ શેર ૧, ડ્રેડી નાના ચમચા ૨, બદામનું એસેન્સ ટીપાં ૧૫, સોજું ઝીલું આઇસીનગ્લાસ તોળો ૧૧૧, રંગ આઇસક્રીમનો અપ મુજબ.

આટાને ચાળી સોજી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી ખાંડ તથા આઇસીનગ્લાસ નાખી ઈંગારે મુકી અવારનવાર માહે ચમચો ફેરવવો અને આઇસીનગ્લાસ તદ્દન પીગળે અને કઠણ થાયને ઉતારી એસેન્સ તથા ડ્રેડી ભિળી ભીનવેલાં માલડમાં એ મેળવણીને અડધી ભરી અને બાકીની અડધીમાં રંગ આઇસક્રીમનો લખેલાછે તે ભિળી મેળવણી રંગીન કરીને તાપ આગલ ગરમ રાખવી અને માલડમાં ભરેલી સફેદ મેળવણી બંધાયને તેની ઉપર એ રંગીન રેડીને થંડાં પાણીમાં મુકવું અને ગમેતો આઇસમાં મુકવું. પછી બંધાયને માલડને ગરમ પાણીમાં બોળીને તુર્તજ કાઢી લઇને પછી માલડમાંથી કાઢવું.

ફલુમરી ફ્રૂચ.

કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૧, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦૧, સોજું બારીક આઇસીનગ્લાસ તોળા ૨૧, વેનીલા એસેન્સ ચમચી ૧૧, સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૨.

તદ્દન કલઇભરેલી તપેલીમાં ક્રીમ તથા આઇસીનગ્લાસ નાખી ઈંગારે મેલી ધુંટયા કરવું અને બધું બરાબર પીગળેને ખાંડ મેળવીને ઉતારી એસેન્સ તથા ગોલાખ ભિળી ભીનવેલાં માલડમાં ભરી બંધાયને કાઢવું. આઇસમાં થંડું કરીને પછી માલડમાંથી કાઢેલું વધારે સાફ લાગશે. ગોલાખને બદલે ગમેતો વેનીલામાં ગોલાખનાં એસેન્સનાં પાંચ ટીપાં ભિળીને તે નાખવું.

ફાકી ઝાડો બંધ કરવાની.

ઐળચી તોળો ૦ા, નાનું જયફળ ૦ા, વરીયાલી; ખસખસ તથા ચીનાઈ શાકર દરેક નવટાંક, દાડમની સુકી છાલ; સુંઠ તથા ધાંણા દરેક તોળો ૦ા.

ઐળચીને છલટાં સાથે ઠીકરાં ઉપર આખીજ કાળી જેવી ભુંજ બારીક આટા જેવી છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળવી, તેમજ ખીજે બધા સામાન પણ ઐજ રીતે જુદા જુદા ભુંજ ગરમ ગરમનેજ છુંદીને ચાળવો, પણ ખસખસને છુંદવી પણ ચાળવી નહી. શાકરને પણ બારીક છુંદીને ચાળવી. પછી બધા સામાન ભેળીને કાચના બ્રુચની પોહોળાં મોઢાંની સીસીમાં ભરી સુકી બપોરનાં તથા રાતનાં મોજન લીધા પછી અકેક ચમચી ભરીને ઐ ફાકી ખાવી. ઐનો ટેસ્ટ સારો લાગેછે અને ચાલુ ઝાડો તથા મરડાને પણ ફાયદો થાયછે. માગુસ્તાંનની સુકી છાલ હોયતો તેપણ તોળો ૦ા ને ઉપર મુજબ ભુંજ છુંદીને ખીજ સામાનમાં ભેળવી.

ફાકી મરડાની ઇંદરજવની.

થોડાં સોળાં ઇંદરજવને સાફ કરી ઠીકરાં ઉપર ઈંગારે મુકવાં અને સફેદ કોરાં કાગળનો કુચો કરી તે વડે ફેરવ ફેરવ કરી જરા સેકાયને ઉતારીને ઐક રકાખીમાં કાઢી બેઉ હાથની હથેલી વડે ચોળીને છલાં નીકળે તેને ઉફણીને બધાં કાઢી નાખી સોજ ખલમાં આટા જેવાં બારીક છુંદવાં અને સખત મરડો થયલો હોય ત્યાં ઝાડામાં લોહી પડતું હોય ત્યારે દીવસમાં બેથી ત્રણ વખત ઐ છુંદેલાં ઇંદરજવ ઐક ચમચી લઈ તેમાં છુંદેલી ચીનાઈ શાકર બે ચમચી મેળવીને તે ફાકીને ઉપરથી થંડું પાણી પીવું. ઐ ફાકીથી બે ત્રણ દીવસમાંજ ફાયદો થાયછે.

ફાલુડો.

સોળું ભેળ વગરનું સુકવેલું ઘઉંનું દુધ અથવા Brown and Polson's કૉર્નેફ્લૉઅર ઐ બેમાંથી જે તે ઐક ચીજ તોળા ૭, સોજ ખાંડ શેર ૦ા, વેલાતી નહી પણ ગામઠી બનાવેલુંખી રાજખરી સીરપના જેવું લાલ રંગનું આવેછે તેવું નહી પણ શાકરના શીરાના જેવા રંગનું હોયછે તેવું ઘણું સોળું ગોલાખનું ગામઠી શરખટ પાઈટ ૧ા, સખજનાં (તુકમરીનાં) ચુંદેલાં ખીયાં તોળો ૧.

કકડાવી થંડું કરી ગાળીને ભરેલું દાઢ શેર ઝેટસ દાઢ બાટલી પાણી લધ તેને સોજી કલધભરેલી ઉભા ધાટની સાંકડી પણ ઉડી તપેલીમાં રેડી તેમાં એક પાછંટ શરખટ ભેળી આપી બેવું અને પીવાય તેવું મીઠું થયલું હોયતો ખીજી શરખટ ભેળીને વધારે મીઠું કરવું. કારણ ફાલુડામાં આપસ નાખ્યાથી પછી મીઠાસ ઝોછો થાયછે. તે પછી તેમાં સખજનાં ખીયાં ભેળીને ઠાંકી રાખવું. ત્યારબાદ ધઉનાં દુધનો ફાલુડો બનાવવો હોયતો તેને બે શેર થંડાં પાણી સાથે કલધવાળી તપેલીમાં બરાબર મેળવી તેમાં ખાંડ પીગળાવી ચુલે ધીમે બળતે મેલી હેઠે લાગે નહીં માટે કલધભરેલી હલકી કરછીથી ધુંટયા કરવું અને સેજ ઢીળું જેવું થાયને ઉતારવું. કારણ કઠણ કીધાથી બોયાંમાંથી તેનાં ખીયાં પાડવાની મેહનત પડેછે અને વળી તે ખીયાં લાંબાં અને પતળાં થાયછે અને સેજ ઢીળું રાખ્યાથી તેનાં ખીયાં મજાહનાં જદાં અને ઢુમકાં પડેછે. માટે ઉપર મુજબ સેજ ઢીળું ઉતારયા પછી તેમાંની બધી વરાળ ઉડી જરા ગરમજ હોય ત્યારે પેલી શરખટ ભેળેલી તપેલીમાં બેસી જમને હેઠે પાણીને અથડે તેટલું નાનું નહીં પણ કાંથાની ઉપર બોયાંનો હેઠેનો ભાગ બેસતો રહે તેવું એક મોટાં આંધરાંનું કલધભરેલું બોયું મુકીને તેમાં જરા ગરમ ધઉનું દુધ બધું એકઠું નાખવું અને કરછીનો હેઠેનો ગોળ ભાગ તેની ઉપર ધણો જલદી જલદી ગોળને ગોળ ફરતો ધસ્વો. જેમ કરતાં દુધનાં બધાં મજાહનાં જદાં અને ઢુમકાં સફેદ ખીયાં તપેલાંની અંદર એકઠાં થશે અને તે ઠરીને કઠણ થશે. એ રીતે બધાં ખીયાં પડે પછી બોયું કાઢી લેવું અને થોડો વખત ઠરવા દીધા પછી એક રતલ આપસને ઘાઈ મોટા કટકા કરી માહે નાખી તે પીગળીને ફાલુડો થંડો થાયને પીવો. કોર્નફ્લોઅરનો ફાલુડો જરવાને ધણો હલકોછે માટે તે બનાવવો હોયતો એક બોલમાં કોર્નફ્લોઅર નાખી દાઢ પાશર થંડાં પાણીને જરા જરા કરી બધું તેમાં ચમચાથી મેળવીને પછી એક શેર ખીજાં થંડાં પાણીમાં ઉપર લખેલી પાશર ખાંડ પીગળાવી સોજી કલધવાળી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં અડધો પાશર બેંસનું સોજી દુધ રેડી ઠાંકીને બળતે મુકવું અને તેમાં કકરો પડવા માટે ત્યારે ભીનવેલો કોર્નફ્લોઅર જે હેઠે ઠરી જાયછે તેને પાછો બરાબર મેળવવો તેટલાં તપેલીમાં બરાબર કકરો પડેને ઉતારીને તેમાં બીણી ધારે કોર્નફ્લોઅર રેડતાં જમને જરા ધુંટયા પછી પાછું ચુલે મેલી ધુંટયા કરી ઉપર ધઉનું દુધ રાંધવા લખ્યુંછે

તેટલું જ ઢીણું કરીને ઉતારી તેજ પ્રમાણે જરા ગરમ હોય ત્યારે ઘઉંના દુધને બદલે શરબટ ભિજેલાં પાણીમાં એનાં ખીયાં પાડી ફાલુડો થાંડો કરીને પીવો. ગોલાબનું શરબટ નહીં હોયતો પછી ઘણો સોજો ગોલાબ દોઢ પાથેર લઈ તેમાં સોજી શાકરયા ખાંડ ૧૧૧૧ શેર પીગળાવી ચુલે બળતે મુકી તેમાં બરાબર કકરા પડેને ઉતારી ઉપર મેલ હોય તે ચમચાથી કાઢી નાખીને શરબટનો ફાલુડો બનાવવા માટે તપેલીમાં પાણી રેડવા ઉપર લખેલું છે તેટલું જ પાણી રેડી સખજનાં ખીયાં પહેલેથી ભિળી રાખ્યા પછી એ શીરાને કપડાંથી ગાળી તેમાં મળવીને પછી ઉપર મુજબ ઘઉંનું દુધ અથવા કોર્નફ્લોઅર રાંધીને તેનાં એમાં ખીયાં પાડીને ફાલુડો કરવો. ગોલાબ વધારે નહીં હોયતો પછી એક પાથેર પાણીમાં પોણાભે શેર ખાંડ ભિળી ચુલે મેલવું અને બધી ખાંડ બરાબર પીગળે તેટલાં અવારનવાર અંદર ચમચો ફેરવવો અને તે પછી બરાબર કકરો પાડી ઉપર મેલ આવે તેને ચમચાથી કાઢી શીરો મળહનો નીતરો ઘાડો થાયને ઉપર મુજબ તપેલીમાં દોઢ શેર પાણીમાં સખજનાં ખીયાંને પહેલે ભીનવી રાખ્યા પછી તેમાં એ શીરો ગાળીને ભિળીયા બાદ એમાં રાંધેલાં દુધ અથવા કોર્નફ્લોઅરનાં ખીયાં પાડી ઠરીને થાંડું થાયને ઘણો સોજો ગોલાબ ચારથી પાંચ નાના ચમચા (ટેન્ડર્ટસ્પુન) ભિળીને આધસ નાખવું. એટલો ગોલાબ પણ નહીજ હોયતો પછી ફાલુડો તૈયાર કીધા પછી તેમાંથી બે ત્રણ ચમચા જેટલું પાણી કાઢી તેમાં ખીજ કોઈ મેકરનું નહીં પણ ક્રૉસ એન્ડ બ્લેકવેલનું એસેન્સ ઓવ રોજ ફક્ત પાંચ છ ટીપાંજ નાખીને તેને ફાલુડામાં મેળવ્યા પછી આધસ નાખવું. પણ એનો ગોલાબના જેવો બરાબર ટેસ્ટ થાય નહીં તોજ ખીજાં બે ત્રણ ટીપાં એસેન્સ વધારે નાખવું. સખજનાં ખીયાં ઘણાં ઝીણાં આવેછે તેવાં નહીં પણ મોટાં હોયછે તે લેવાં.

ફાલુડો દુધ માં.

સોજાં બે શેર ભિંસનાં દુધમાં પાથેર સોજી ખાંડ પીગળાવી ગાળી ચુલે બળતે મુકી તેમાંથી લગભગ પોણાશેર જેટલું બાળીને સવાશેર જેટલું રાખીને ઉતારવું અને થાંડું થાયને તેમાં ટેસ્ટ મુજબ વેનીલા એસેન્સ તથા ત્રણ ચાર ટીપાં ગોલાબનું એસેન્સ ભિળવું. પછી ઉપર ફાલુડામાં લખ્યું છે તે મુજબ તેટલાંજ સખજનાં ખીયાંને ચુંટીને

એક પાથેર થંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવાં અને તેમાંજ લખેલી રીતે ઘઉંનું દુધ અથવા કોર્નફ્લોઅરને રાંધી તેવાંજ સોજાં ગાળેલાં થંડાં પાણીમાં તેજ રીતે બોયાંમાંથી ખીયાં પાડીને પછી ખીજાં ઘણાં ત્રીણાં આંધરાંનાં બોયાં અથવા આળણીમાં પાણી સાથેજ નાખીને માહેનું બધું પાણી ગાળીને કાઢી નાખી અમથાં સફેદ ખીયાંજ રાખવાં અને પેલાં બાળેલાં દુધમાં પહેલે ભીનવેલાં સખજનાં ખીયાં ભેળા એક રતલ આઘસનો ભુકો કરી તે નાખી એ રાધેલાં દુધનાં યા કોર્નફ્લોઅરનાં ખીયાં ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી માહે ભેળવાં. એ ફાલુડો વધારે સારો લાગેછે. જો ફાલુડો રંગીન કરવો હોયતો ઉપર દુધને બાળવા લખ્યુંછે તેમ બાળી થંડું થાયને રંગ આઘસકીમનો લખેલોછે તે થોડો તેમાં બરાબર મેળવી મજાહના આઘસકીમના જેવા રંગનું કરવું અથવા એ બાળેલું દુધ સફેદજ રાખી ઘઉંનું દુધ અથવા કોર્નફ્લોઅરને રાંધીને ઉતારયા પછી તેમાં એ રંગ થોડો નાખી બરાબર મેળવી આઘસકીમના ઘેરા રંગનું કરીને પછી તેનાં ખીયાં પાડવાં.

ફીરની.

રંગુનનો હલવો નામના ચોખ્ખા આવેછે તે તોળા ૪, સોજું દુધ શેર ૧, ખાંડ શેર ૦૧, ઘણું સોજે ગોલાખ નાના અમચા ૨.

ચોખ્ખાને ચુંટી સોજા ઘોષ થંડાં પાણીમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી પાણીમાંથી કાઢીને તદન સાફ પાતા ઉપર ઘણાજ બારીક મેસ જેવા પીસ્વા. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને તેમાં પીસેલા ચોખ્ખાને બરાબર મેળવી ચુલે મુકી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરી ઘણું કઠણ થાયને ઉતારી ગોલાખ ભેળા રકાખાઓમાં રેડી બંધાયને ખાવું. મરજી પડેતો બાર પંદર મીઠી બદામને છોલી કાગજ જેવી બારીક સ્લાઈસ કાપી ઘોષને રકાખીમાં ફીરની રેડયા પછી ઉપર ભભરાવવી.

ધુલકાં.

ધરનો દલી આળીને થુલું તથા જદો રવો કાઢી નાખ્યા પછી રહેલો ઘઉંનો આટો અડધો રતલ લેવો અને તેમાં બે તોળા ધી મેળવી અડધા તોળા નીમકને અડધા પાથેર થંડાં પાણીમાં પીગળાવી કપડાંથી ગાળીને આટામાં ભેળા ઘટે તેટલું ખીજું થંડું પાણી નાખીને સેજ

પોચો જેવો આટો બાંધી ખુબતરેહ યુંદીને એક કલાક ઢાંકી રાખવો. પણ તે પછી એ બાંધેલા આટાની સપાટીપર પોપડી બંધાયછે અને તે અંદર રહેછે તો પછી રોટલી વણવામાં અડચણ થાયછે અને સફાઈદાર ધણી પતળી વણાતી નથી તેમજ ભુંજતાં આખી કુલતી પણ નથી. તેટલામાટે ફરી પાછો સારીકાની મસળીને પેલી પોપડી બરાબર ભાંજીને આટો સફાઈવાળો કીધા પછી તેના બારથી ચૈદ ગોળા કરી ખીજી ચોખાના યા ઘઉંના આટાના સારામાં રોળવા. સારખાદ ગોળ પાતળાની ઉપર સાટો નાખીને તેની ઉપર ધણીજ પતળી કાગજ જેવી મજાહની સરખી ગોળ રોટલી વેળણથી વણવી અને ચુલાની પાથે રાખમાં થોડા ઈંગારને પાંથરીને સરખા મેલીને પછી ચુલાપર સોજાં ઠીકરાને બળતે મુકી તે બરાબર ટપેને ઘોતાં કપડાંના નાના ટુકડાનો ડુચો કરી તેને જરા ધીમાં બોળી તે વડે ઠીકરાંને ઘસીને નુછવુ, તેથી ઠીકરાંપર રોટલી વળગતી નથી. તે પછી તેપર રોટલી નાખવી અને એ પડને વધુ વખત રાખીને ભુંજવું નહી પણ નાખતાં વાર જરા વારમાંજ તુર્ત તવાયાથી ફેરવી નાખી ખીજું પડ બરાબર ભુંજાયને કાઢીને પેલા પાંથરેલા ઈંગારની ઉપર પેલું સેજ ભુંજાયલું પડ લાગે તેમ મુકવું, તેમ મુકયાથી જરા વારમાંજ આખી રોટલી ફલી જશે. તે પછી એ પડને વધુ વખત સેકવું નહી, કારણ તેથી ડાજી જશે માટે તુર્ત કાઢી લઈ તેનાં એક પડની ઉપર જરા ધી ચોપડીને વાળીયા વગર એમજ ઘોતાં કપડાંમાં આખી રોટલી મુકીને વીટાળી લઈ એ રીતે ખીજી બધી રોટલી બનાવી ભુંજી ધી લગાડીને અકેકપર ચોડ કરીને મુકવી.

બટક કૉર્નફ્લોઅરનાં બનાવેલાં.

ખમણ નાળીયેરનું ફરમાસુ બનાવવા આએ ચોપડીમાં છાપેલુછે તે પ્રમાણે એક નાળીયેરનું બનાવવું. પણ એમાં સફેદ ખમણ શોભશે નહી તેટલામાટે એમાં સોજી બનારસી મેદા ખાંડ લેવી અને તે નહી હોયતો પછી તેમાં લખ્યા કરતાં હઢી તોળા ખાંડ આછી લઈ તેને બદલે સોજે લાલ ગોળ હઢી તોળા લેવો, જેથી ખમણ રતાસપર થશે. કેસર નાખેલું ખમણ પસંદ હોયતો એજ ખમણમાં લખેલો બધો સામાન લઈ તેજ રીતે બનાવવું પણ એમાં એસેન્સને બદલે સોજી ખરી કેસર વાલ પ ને સેકી બારીક વાટી એક ચમચી ગોલાખમાં ભેળીને ખમણ

થુલેથી ઉતારતી વખત ટેસ્ટ મુજબ એ ભેળવી અને એમાં ખાંડ પણ સેફેદજ લેવી. સારખાદ એક મોટી છાલકી રકાખીમાં કીનારી સુધી બધાં ખમણુને સરખી સપાટી ઉપર પાંચરવું અને લાડવા ખમણુના કૉર્નફ્લૉઅરની ખીમાનાં ફરમાસુ બનાવવા આએ વોવીધ વાંનીમાં છપેલાં છે તે રીતે Brown and Polson's કૉર્નફ્લૉઅર રતલ ૦૧ લઈ તેની ઘણીજ કકણ ખીચી બનાવી તેમાં લખ્યા મુજબ મસળીયા બાદ ત્રણ ચાર કલાક રાખ્યા પછી આએ ચોપડીમાં બટક પટેટાના બનાવેલાં છાપેલાં છે તેજ રીતે પણ પટેટાને બદલે એ કૉર્નફ્લૉઅરની ખીચીનાં તેટલાંજ મોટાં બટક બનાવવાં અને તેમાં પટેટાનું પાષ બનાવી તેની ઉપર બટક મુકવા લખેલું છે તેને બદલે ખમણુ ભરેલી રકાખીમાં તેજ રીતે એ બટકને ગોઠવવાં. એ ખીચીનાં બટક બનાવતી વેળા પાંખને પેટાંથી છુટી પાડતાં ચમચીના ડાંડાને ખીચી વળગી જાય છે માટે ચમચીના ડાંડાને વારંવાર નુછીયા કરી સેજ ગોલાખમાં ભીનવીને લેવા. બટકની ચાંસનું મરચું કાઢીને પછી ખમણુની સાથે બટકને ખાવાં. એ બટક ઘણાં શોભે છે.

બટક કાંદા પટેટા માં.

તફ નહી પણ કુમળું મોટું ફરબે બટક ૧, ઝીણા કાંદા શેર ૨, સોજ મોટા પટેટા શેર ૧૧, ધી તથા મોટા કાંદા દરેક શેર ૦૧, નીમક તોળો ૧, આડુ તોળો ૦૧૧, લસણ તોળો ૦૧, મસાસો ગરમ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

મરધી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે બટકને કાપી સમારી સોજું કરી કકડા કાપીને ઘાવું. ઝીણા કાંદાને છોલીને થંડાં પાણીમાં ભીનવવા અને પટેટાને છોલી જાદી કાતરીએ કાપવી અથવા ચાર ચાર કકડા કાપવા અને એ પણ પાણીમાં ભીનવવા. આડુ લસણને છોલીને છુંદવું. મોટા કાંદાને છોલી ખારીક સેવ જેવા કાપવા. પછી એક પોહોળા પાટીયામાં ધી નાખી તે કકડેને માહે ઝીણા કાંદા . . . અવારનવાર ચમચે ફેરવી મજાહના લાલ તળીને કાઢી લઈ કાપેલા કાંદા નાખી તેને લાલ તળી માહે આડુ લસણ મેળવી તેનો સોહડમ નીકળેને બટકના કકડા તથા નીમક નાખી ચમચે મેળવી ઢાંકણ ઢાંકવું અને જરા વારે ઉંઘાડી પાછું ચમચે મેળવી માહે છુટેલું પાણી બળીને બટક

તતરેને સવા શેર પાણી રેડી ઢાંકીને સાધારણ બળતે રાખવું અને જરા વાર પછી ધગધગતે ઇંગારે રાખી ઘટેતો ખીચું પાણી ઢાંકણુપર આપ્યા કરવું અને બટક નરમ થવા આવેને પટેટા નાખવા અને તે જરા નરમ થાયને તળેલા ક્રીણા કાંદા ભેળી બધુ ચરીને ધીપર આવેને ગરમ મસાલા ભભરાવીને ઉતારવું. ગમેતો મોટા પટેટાને બદલે જરા મોટા દમોરી પટેટા લઈ તેને બાશીને છોલવા અને નવટાંક ધી વધારે નાખી પેહેલે એ પટેટાને તળીને કાઢી લીધા પછી ક્રીણા કાંદા તળી કાઢી કાપેલા કાંદા તળી આડુ લસણ વધારીને બટક રાંધવા મુકવું અને તળેલા ક્રીણા કાંદા નાખતી વખતેજ એ તળેલા પટેટા પણ સાથે નાખીને તૈયાર કરવું. ક્રીણા કાંદા આપ્યા રહેલા પસંદ નહી હોયતો પટેટા નાખવાની પણ અગાઉ તેને નાખવા. એકથી વધુ બટક પકાવવાં હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એમાં પણ એાધુંજ પાણી નાખવું જોઈયે. બટકનું ચામડું હજમ થઈ શકતું નથી માટે તે ખાવું નહી, ફક્ત માસજ ખાવું.

બટક પટેટાનાં બનાવેલાં.

પાઈ પટેટાનું આએ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલુંછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ દીશને બદલે મોટી સુપ્લેટમાં બનાવીને ભુંજવું અને થોડી તાજી કોથમીર તથા પાર્સલીનાં સાફ કરી ઘાંધને તદનેજ કોરડાં કીધેલાં ડાંખળી વગરનાં અમથાં પાદડાંને પાઈની ઉપરનો પટેટો દીશે નહી તેમ ઉપર નાખીને પતળું પડ સફાઈથી મુકવું. ત્યારબાદ આએ ચોપડીમાં પટેટા મેંશડ છાપેલાછે તેમાં લખ્યા મુજબ બે શેર સારી જાતના સોજ પટેટાને બાશીને મેંશ કીધા પછી તેના મરઘીનાં મોટાં ઇડાં જેટલા લંબગોળ એકસરખા તોળીને બધા સફાઈદાર સેજપણ ફાટકુટ વગરના પાંચ છ ગોળા કરવા અને તેના એક છેડાપરથી પટેટાને ઉપર કાઢી તેની મજાહની મરોડદાર બટકની ડોકી કરવી અને તેની સાંમેના ખીજા છેડા તરફ પુછડીનો ઘાટ કરી જાંણે બેઠેલાં બટક હોય તેવો મજાહનો પગ વગરનો આકાર કીધા પછી ઉપરની સપાટી અમચીના ડાંડા વડે સફાઈદાર કરી એજચીના મોટા દાંણાને માથાંની ઉપર તેની જગ્યાપર અકેક દાંણો દાખીને બે આંખો કરવી. એજચી નહીજ હોયતો પછી લવંગને કાપીને દાંણા જેવું કરી તે લેવાં અને સોજાં કઠણ પીળા રંગનાં અને તે નહી

હોયતો પછી લાલ રંગનાં સુકાં ત્રીણાં પતળાં મરચાંનેા અણી તરફનો એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલો કકડો કાપી બટકની ચાંચની જગ્યાપર જરા ઢળતો ખોસ્વો. ત્યારબાદ ચમચીના ડાંડાના છેડા વડે બેઉ બોરડુપર પાંખનો ઘાટ કરી તે બરાબર જણાય તેમ તેને પેટાથી છુટી પણ ગર્દન આગલથી વળગેલી રાખવી. પણ એમ પાંખ કરતાં ચમચીના ડાંડાને પટેટેા વળગી જઈ ચમચી ખડખડી થાયછે માટે વારંવાર ડાંડાને નુછીને લીસો રાખવો. ત્યારબાદ પેલાં ઉપર લપેલાં પાંખની બાહરની કીનારી તરફ બધાં બટકની ડોકી આવે અને બધાંની પુછડી વચમાં અંદરની બોરડુ રહે તેમ કોથમીરની ઉપર બરાબર સરખાં ગોઠવી ઠંરવીને મુકવાં. એ બટક બનાવવામાં હાથની સફાઈ ધણી જોઈએછે અને મરોડદાર ડોકનાં બધાં એકસરખાં બનાવ્યા હોયછે તો જાણે લીલોત્રીમાં બટકનાં ધણા ત્રણાં બચ્ચાં બેઠેલાં હોય તેવાં જોવામાં ધણાં સરસ લાગેછે. ખાતી વેળા બટકની ચાંસમાંનું મરચું તથા પાંખની ઉપરની કોથમીર તથા પાસ્તર્ફ કાઢી નાખવું.

બતાસા .

આએ વીવીધ વાંનીમાં શીરો બનાવવાની રીતમાં ત્રીજી રીતે શીરો બનાવવા છાપેલુંછે તે મુજબ ખપ જોગો શીરો ચુલે બનાવવા મુકી તૈયાર થવા આવેને માહે લીંબુનો રસ નીચવવો અને મેલ આવે તે બધા આંધરાંની ચમચે કાઢી શીરો તદન નીતરો થાયને ગાળવો. પણ ધણા શીરાના એકઠા બતાસા બની શકતા નથી માટે એક લાકડાંના હાથાના ધારવાળા મોટા કાંસીયામાં આસરે બે શેર ખાંડનો શીરો નામી તેને ઇંગારપર મેલી કઠણ ગોળી પડતી આસની થાયને ઉતારી લાકડાંની નાની પતીથી ઘુંટી શીરાને સફેદ કરવો, તેટલાં સોજી સફેદ જાડું ઘાતું કપડું સરખું પાંધરીને તેની ઉપર સફેદ થયલા શીરાને કાંસીયાનીજ ધારે નાના મોટા જેવા બતાસા કરવા હોય તેટલો શીરો છેટે છેટે રેડી જવો અને થંડા થાયને કપડાંપરથી ઉપાડી લઈ એજ રીતે બધા બતાસા બનાવવા.

બતાસા મીઠાઈના આગાના.

સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૫, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૫, તાજાં ઇંડાં ૧ ની સફેદી તથા આખું ઇંડું ૧.

આએ વીવીધ વાંનીમાં શીરો બનાવવાની રીતમાં ખીજી રીતે લખ્યા મુજબ પણ ઘણી મોટી કઠાઈ અથવા મોટા કલકલરેલા પાટીયામાં એક ધડું નાખી પસ્તાં પાપડીમાં લખ્યોછે તે કરતાં સેજ પતળો શીરો બનાવીને ઉતારવો અને એ વાસણુને બરાબર ગોઠવીને હેઠે ભાંય ઉપર મુકવું અને કેક ધુંટવાના લાકડાંના સોટા આવેછે તેવો પણ તેની હેઠેનો દડો મોટાં ખાટાં લીંબુના જેટલો અને ડાડો ગજથી સવાગજ જેટલો લાંબો હોય તેવા એક સોટા વડે જરા પણ હાથ રાખ્યા વગર એક માણસે ઉભું રહીને આએ વીવીધ વાંનીમાં શીરો સફેદછે તેમાં લખ્યા મુજબ ધુંટવું, પણ ધુંટતી વેળા માહે જરા જરા લીંબુનો રસ નાખતાં જવું અને શીરો સફેદ થવા આવેને ખીજાં માણસે એમાં ધડાંની સફેદી નાખવી. પછી શીરો ઘણો ઘાડો જેવો થાયને સગડીમાં કોલસાના ઘણાજ સેજ ઇંગાર નાખી તેની ઉપર એ શીરાનું વાસણુ મુકવું અને એક સફેદ ઘાતાં જદાં કપડાંને પાણીમાં ભીનવી નીચવીને ટેબલની ઉપર કરચલી વગર સફાઈથી સરખું પાંચરી તેની ઉપર અકેકને અથડે નહી તેટલે છેટે છેટે જેટલા નાના મોટા બતાસા કરવા હોય તે મુજબ ચમચા વડે દોઢથી બે ચમચી જેટલો એ સફેદ ઘટ શીરાને નાખવો. પછી ચાર પાંચ મીનીટમાં મુકાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ખીજાં માણસે બતાસા ઉપાડી લેવા અને ખુનચામાં તેની આડી ચોડ મુકી શીરો પુરો થાય ત્યાં સુધી એજ રીતે કપડાં ઉપર બતાસા પાછા બનાવવા. રંગીન બતાસા કરવા હોયતો રંગ આધસફીમનોછે તે શીરાની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી મરજી મુજબ માહે ભેળવો. બતાસા ગોલાબના કરવા હોયતો લીંબુના રસને બદલે ઘણાજ સોજો ગોલાબ નાખવો, પણ તેના શીરાની મેળવણીમાં એકને બદલે બે ધડાંની સફેદી નાખવી. વધારે ખટાસ પસંદ હોયતો બે લીંબુનો રસ વધારે લેવો. માગલ લોક એ બતાસાને કોસેલીંમું કહેછે.

બદામનો દમીડો.

પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ શેર ૧૧, સોજ નવી બદામની ખીજ તથા સોજો મોલો માવો દરેક શેર ૦૧, સોજું મીઠાધનું ધી પાશેર ૧૧, એળચી તોળો ૦૧૧, સોજ ખરી કેસર વાલ ૫ (એઆની ભાર).

સોજ નાના ખુનચાને તથા એક કાંસીયાના તળીયાંને જરા ધી લગાડી મુકવું. એળચીના દાંણાને જદા છુંદવા. કેસરને સેકી ખલમાં

ધણી બારીક વાઢી એક ચમચી સોજ ગોલાખમાં મેળવીને ઢાંકી રાખવી. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ઘોઈ નુછી કોરડી કરીને બારીક છુંદી તેમાં માવો ભેળવો. પછી એક સોજ કલઘભરેલી તપેલીમાં ધી કકડાવી તેમાં રવો નાખી ચમચે ફેરવ્યા કરી ઘેરા બદામી રંગનો તળાયને તેમાં માવો સાથની બદામ ભેળી બે મીનીટ તેને સેજ તળીને તુર્ત ઉતારી ડાબે નહી માટે થંડાં પાણીની થાળીમાં તપેલીને મુકવી. ત્યારબાદ ખાંડનો ઘણો ટાપ્ટ ઘાડો શીરો કરી તેમાં કેસર ભેળીને પછી તેને પેલા તળેલા સામાનમાં રેડીને બરાબર મેળવી પાછું ચુલે ધીમે બળતે મેલી ચમચે ફેરવ્યા કરવું અને ઘટ જેવું નહી પણ ચમચપરથી નાખતાં ઢીણું જેવું હોય ત્યારેજ માહે એળચી ભેળીને તુર્ત ઉતારી પાડી પેલા ખુનચામા કાઢી કાંસીયાનાં તળીયાંથી અડધીથી પોણી ઇંચ જેટલું જડું સરખું થાપી બંધાયને ડાયમંડ આકારના કટકા કાપી કાઢવા. એનો રંગ પીળો આંખાં જેવો થાયછે અને ટેસ્ટમાં સારો લાગેછે. પણ બુલથી ચુલે વધુ વખત રહેતાં કદાચ કઠણ જેવું થઈ જાયતો પછી તે થપાતુ નથી પણ વવરો જુકો થઈ જાયછે, માટે તેમ થાયતો ભાંજીને બધો જુકો કરી તેમાં જરા ગોલાખ યા પાણી ભેળીને નરમ કીધા પછી પાછું ચુલે મુકીને ઉપર લખ્યા પ્રમાણે તૈયાર કરીને થાપવું. તેમ કીધાથી કાંઈ ખીગડશે નહી પણ પીળો રંગ બદલાઈને ઘેરો લાલ થશે. રવા વગર દમીડો કરવો હોયતો તે લેવો નહી અને તેને ભાગની એક પાશેર ખાંડ ઓછી લઈને ઉપર મુજબ શીરો કરવો. પછી ધીને બરાબર કકડાવી તેમાં માવો સાથની બદામને બે ત્રણ મીનીટ તળીયા બાદ કેસર સાથનો શીરો રેડીને ઉપર મુજબ દમીડો તૈયાર કરવો.

બદામનો પોળો.

સોજ ખાંડ શેર ૦૧ ને નવટાંક, ગામડી બદામની ખીજ શેર ૦૧, સોજું માખણ રતલ ૦૧ અથવા સોજું મીઠાઈનું ધી શેર ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૬, છુંદેલી એળચી તોળો ૦૧ તથા જયફળ તોળો ૦૧, લગાડવાનું માખણ યા ધી તથા સોજે ગોલાખ ખપ મુજબ.

બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ઘોઈ નુછીને કોરડી કરી જરા ગોલાખમાં ધણી બારીક છુંદવી યા સાફ પાતા ઉપર પીસ્વી. પછી એક કલઘભરેલા મોટા કાંસીયા

અથવા લંગડીને પુરતું માખણુ યા ધી ચોપડીને ઘડાં ભાંજી સારીકાની દોહવીને તેમાં અધા સામાન ખરાબર ભેળી ઝેકરસ કરીને ઝે કાંસીયા યા લંગડીમાં ભરી પુડાંગ તથા પાછા બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ચુલા અથવા સગડી ઉપર મળાહતુ લાલ ભુંજવુ. ઝે મીઠાઈ સારી લાગેછે.

બદામ; પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત.

બદામ, પસ્તાં, ચારોળી જેખી છોલવાનુ હોય તેને ઝેક વાસણમાં ભરવું. પછી ખીજાં વાસણમાં થંડાં પાણીને ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકવું અને તેમા ખરાબર કકરા પડીને માહેલું પાણી ઉછળે સારે ઉતારીને મેવા અધા ફુખી જાય તેટલું અધુ ઝે કકડતું પાણી વુર્તજ તેની અંદર રેડીને ઢાંકી દેવું. પાંચ છ મીનીટ પછી ઉઘાડીને બદામ, પસ્તાં, ચારોળી જે હોય તેને કાઢીને ચમટીથી દાખી જોવું, જેમ કરતાં તેની આખી છાલ સહેલાઈથી નીકળી જાયતો પછી તેમાંથી અધું પાણી કાઢી નાખીને બદામ અથવા પસ્તાં હોયતો તેની છાલ છોલી ઘોઈ ઘોતાં કપડાંથી ગુછી કોરડું કરીને વાપરવું. પણ ચારોળી છોલવામાં મહેનત પડેછે, તે ઝે રીતે અકેક સહેલાઈથી છોલી શકાતી નથી. માટે પાંચ છ મીનીટે તેની છાલ નીકળી શકે પછી બોયાં અથવા ચાળણીમાં નાખી અને અધું પાણી નીકળી જાય પછી ચારોળીને બેઉ હથેલી વડે ચોળીને પાછી થંડાં પાણીમાં નાખી તેમાં ચોળીને જરા વાર ઠરવા દેવી, તેથી છુટી પડેલી અધી છાલ ઉપર તરી આવશે, તેને ઉપરથી કાઢી નાખીને પછી ફરી પાછી ચાળણી યા બોયાંમાં નાખવી અને તદ્દન કોરડી થાયને સોજાં કપડાંમાં પોતણું બાધી તેમાં ચારોળીને બેઉ હાથે ચોળીને પછી સોજા થાળીમાં અને ઘણી હોયતો મોટા ખુનચામાં પાંથરીને તડકે મુકવી અને બાકી રહેલી છાલ સુકષ્મ ખખડીને ચારોળીથી છુટી પડે પછી ચોળીને અધી છાલને ઉફ્ફીને કાઢી નાખ્યા પછી ઘોઈ ગુછી કોરડી કરીને વાપરવી.

બદામ પાક.

સોજા ચીનાઈ શાકર શેર ૬, સોજા નવી બદામની ખીજ તથા તાજે મોલો માવો દરેક શેર ૪, સોજાં પોરખંદરનું મીઠાઈનું સફેદ ધી શેર ૨, ઘણું સોજે ગોલાખ બાટલી ૨, ઝેળચી તોળા ૬, જયફળ ૬.

ઝેળચીના દાણા કાઢી જરા જાદી જેવી છુંદવી. જયફળને ૧૦ '૩ છુંદવું. આઝે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી

છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ઘાઈ નુછીને કોરડી કરવી અને પીસ્તાં તેલ નહી નીકળે માટે થોડાં ટીપાં ગોલાબ નાખીને તદન સાફ પાતા ઉપર ઘણીજ ખાચીકપીસીને માવા સાથે બરાબર ભિળવી. પછી શાકરને ખોખરી કરી સોજી તપેલીમાં ગોલાબ સાથે ચુલે મુકવી અને બધી પીગળી જાયને તદન કલકલરેલા મોટા પાટીયામાં કપડાંથી શીરો ગાળીને પાછો ચુલે મુકી ચાસવાળો શીરો કરીને ઉતારવો. એજ શીરામાં બનાવેલો બદામપાક સફેદ થાયછે અને લાલ કીધેલા બદામપાકના અને એના ટેસ્ટમાં ફેર કાંઈજ પડતો નથી, તોપણ લાલ બદામપાક જેવામાં સારો લાગેછે, માટે આએ વીવીધ વાંતીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનોછે તે શીરો બનાવવાની આગમચ થોડો બનાવવો અને શીરાને ગાળીયા પછી તેમાં ખપતો ખપતો જરા જરા એ રંગ ભિળી ઘેરા લાલ રંગનો શીરો કરીને તેમાં ધી નાખી માવા સાથની બદામને બરાબર ભિળવીને ચુલે ધીમે બળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર ચમચથી ઘુંટયા કરવું, પણ બદામપાક ઘટ કરીને ઉતાર્યાથી પછી થંડો થતાં કઠણ થઈ જાયછે માટે ઢીળો જેવો થાયને ઉતારીને એળચી જાયફળ ભિળવું. પણ બદામપાક તૈયાર થવા આવે અને મજાહનો લાલ થયેલો નહી હોયતો બાળેલી ખાંડનો ખીજો જરા રંગ બરાબર ભિળવી મજાહનો લાલ કરીને તૈયાર કરવો. એસેન્સથી બદામપાક વધારે સારો થાયછે માટે નાના ચાર ચમચા એટલે વેનીલા એસેન્સની નાની બે સીસીઓમાં કૉસ એન્ડ પ્લેક વેલનું એસેન્સ ઓવ રોજ ૩૦ ટીપાં ભિળી બદામપાક તૈયાર થાયને તે અંદર ભિળવીને પછી એક મીનીટમાં ઉતારવું. કટકાનો બદામપાક કરવો હોયતો ઉપર લખ્યા કરતાં શીરો સેજ ટાઈટ કરવો અને ઉપર મુજબજ બનાવી કઠણ જેવો થાય ત્યારે ઉતારીને ધી લગાડેલા ખુનચાની વચમાં કાઢી ધી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાંથી એક ઇંચ જેટલો જાદો થાપી ફરેને બદામપાક ૨ જમાં લખ્યા મુજબ કાપ મુકીને તેમજ કટકા ઉપાડવા. સસ્તો બદામપાક કરવો હોયતો સોજી સફેદ શાકરીયા અથવા મેદા ખાંડનો ઉપર પ્રમાણે પણ ગોલાબને બદલે પાણીમાંજ શીરો બનાવી બાળેલી ખાંડનો રંગ ભિળીને ઉપલીજ રીતે બનાવી તૈયાર થાયને તેમાં ઘણીજ સોજો ગોલાબ નાના નવ ચમચા ભિળી તે બળીને બદામપાક પાછો ઢીળો જેવો થાયને ઉતારીને એળચી જાયફળ ભિળવું. એમાં એસેન્સ નાખવું નહી. ઉપર લખ્યા કરતાં વધારે સામાનનો મોટો ધાંન કરવો

હોયતો ઉપર લપ્પેલા હીસાએ ગોલાખ યા પાણી લેવું નહી પણ આપણી સમજ મુજબ તેનાં પ્રમાણમાં ઝોછું લેવું. કારણ તે વધારેને બાળતાં અમથો વધારે વખત લાગેછે અને ઝોછું હોયછે તો શીરો જલદી થાયછે.

બદામ પાક ૨ ને.

સોજી તાજી બેંસનું દુધ શેર ૪, ચીનાઈ શાકર શેર ૩, સોજી નવી બદામની ખીજ શેર ૨, સોજી મીઠાઈનું ધી શેર ૧, સોજો ગોલાખ બાટલી ૧, ઝેળચી તોળા ૨, જયફળ ૨.

ઝેળચીના દાંણાને જલદા છુંદવા અને જયફળને બારીક છુંદવું. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત આઝે ચોપડીમાં છાપેલીછે તેમ બદામને છોલી ઘાઘને કોરડી કરવી અને મોટી કલઘવાળી કઢાઈમાં ધી નાખી ચુલે બળતે મુકી ધીમાંથી ધુ માડો નીકળેને બદામ નાખી આંધરાંની અમથે ફેરવ્યા કરી બદામી રંગની કકરી તળવી, લાલ કરવી નહી. પછી એક તપેલીની ઉપર સોજી બેંચું મુકીને અગાઉથી તૈયાર રાખી બદામ તળાય કે ઉતારીને તુર્તજ વગર દીળે તેમાં નાખી દેવી અને બધું ધી નીકળી જાયને બદામ ઉપર વળગેલું ધી હોય તેને સફેદ કોરાં કાગળે ગુઢી નાખીને પછી સાફ પીતળની ખલમાં ઘણી બારીક છુંદવી. સારબાદ કલઘલરેલા મોટા પાટીયામાં દુધ રેડી તળેલી બદામ નાખી ચુલે ધુટયા કરી માવા જેવું થાયને ઉતારવું. તેપછી બદામપાક પેહેલામાં લખ્યા મુજબ પણ ઉપર લપ્પેલા ગોલાખમાં શાકરનો શીરો કરી માહે બદામ સાથનો માવો ભેળીને તેમાંજ લપ્પેલી રીતે ઝેનો બદામપાક બનાવવો પણ તેમાં લખ્યુંછે તેમ ઝેને દીળો ઉતારવો નહી, સેજ કઠણ જેવો થાયને ઉતારી ઝેળચી જયફળ ભેળવું. એ બદામપાક થાપીને કકડા કીચેલો કરવો હોયતો શીરો ટાપટ કરવો અને બદામપાક કઠણ જેવો કરીને ઉતારી ધી લગાડેલા ખુનઆમાં નાખી એક ઇંચ જેટલો જલદો થાપી ઠરેને મોટા કકડા થાય તેમ ડાયમંડ આકારના અથવા ચોરસ કાપ મુકી બંધાયને તવાથા વડે કકડા ઉપાડવા. ઝેનો પણ મોટો ધાંન કરવો હોયતો પહેલા બદામપાકમાં લખ્યુંછે તે રીતે કરવો, ઝેમાં બાળેલી ખાંડનો રંગ મુદલ નાખવો નહી.

બદામ પાક ૩ ને.

સોજો તાજો મોલો માવો શેર ૪, સોજી પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ શેર ૩, સોજી નવી બદામની ખીજ શેર ૨, ઘણો સોજો ગોલાખ બાટલી ૩, ઝેળચી તોળા ૨, મોટાં જયફળ ૨.

એળચીને જાદી છુંદવી. જયફળને ખારીક છુંદવાં. બદામને થંડાં પાણીમાં ખાત કલાક બીનવી રાખ્યા પછી છોલીને છુંદવી, પણ ઘણી ખારીક કરવી નહીં અને માવા સાથે ભેળી રાખવી. લારખાદ સોજાં તપેલાંમાં ગોલાખ રેડી નેમાં ખાંડ મેળવીને ચુલે બળતે મેલી જરા ચાસવાળો શીરો થાયને ઉતારી ખીજી તપેલીની ઉપર ઘાતાં મલમલનાં બેવડાં કપડાંને ઢીળું ઓળીન કાની દોરીથી બાંધીને તેમાંથી શીરો ગાળવો. પછી એક કલઘભરેલા માટા પાટીયામાં બદામ સાથે ભેળેલા માવા નાખી ધીમે ઇંગારે મુકી તેમાં એક માણમે શીરો નામતાં જવું અને ખીજાં માણસે ગાંગડા થાય નહીં માટે કલઘભરેલી ચમચથી ફેરવ્યા કરી બધો શીરો પુરો થાય પછી પણ ઘુંટયાજ કરવું અને બદામપાક ઘટ થાયને ઉતારીને એળચી જયફળ ભેળવું. જો બદામપાક રાખવો હોયતો સોજાં મીઠાઈનાં પોણાશર ધીને કલઘવાળા પાટીયામાં નાખી ચુલે મુકવું અને તે કકડેને માહે છુંદેલી બદામ નાખી ફેરવ ફેરવ કરી પ્રીકા બદામી રંગની થાયને માવો ભેળી ફેરવ્યા કરવું અને બધું પ્રીકા લાલ રંગનું તળાય પછી ઉપર લખ્યા મુજબનો શીરો તેજ રીતે અંદર મેળવ્યા બાદ તેમજ ધીમે ઇંગારે બદામપાક તૈયાર કરવો.

બદામ પાપડી.

સોજી નવી બદામની ખીજ શેર ૧, વેનીલા એસેન્સ નાનો ચમચો ૧, ખારીક દલેલી ખાંડ તથા ઘણો સોજો ગોલાખ ખપ મુજબ.

આએ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી તદનજ સાફ પાતા ઉપર જરા ગોલાખ સાથે સફેદ દુધ જેવી અને ઘણીજ ખારીક પીસ્વી. પણ ઘણો ગોલાખ નાખીને પતળી કરવી નહીં, કઠણજ રાખવી. પછી અડધી પાઇટસોજ ગોલાખમા દોઢ શેર દલેલી ખાંડ તથા બદામ મેળવી ધગધગતે ઇંગારે મેલી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી સેજખી લાલ થવા દેવું નહીં અને બંધાય તેવું કઠણ થાયને વેનીલા ભેળી ઉતારીને ખીજી થોડી ખાંડને ચાળણીમાં નાખી એક સાફ ખુનચાને ઉલટો મુકી તેની ઉપર સાટો છાંટે તેમ બધે એકસરખી પતળી ખાંડ છાંટીને અગાઉથી એમ તૈયાર કરી રાખી તેની ઉપર ચુલેથી ઉતારતાં વાર વાર બદામની પકાવેલી મેળવણી મુકીને તેનો સફાઈદાર ગોળો કરી તેની ઉપર પણ ખાંડ છાંટીને પછી

વેળાણી વણવું અથવા કાંસીયાનાં તળીયાથી સરખું અડધી ધંચ જાડું થાપવું અને જરા ઠરીને થંડું થાયને ડાયમંડ ઘાટના કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને છરી વડે કટકા ઉપાડી લઈ તેની હેઠે ઉપર તેમજ બધી ખોરડુપર હાથ વડે સફાઈથી ખાંડ ચોપડવી.

બધી જાતનાં અચાર તથા ચટણી ભરીને તેને સોજું રાખવાની રીત.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બધી જાતનાં અચાર તથા ચટણી બનાવવા છાપેલુંછે તેમાં ઘણાંખરાંને ચરે લાસુધી થોડા દાહાડાને અંતરે તળે ઉપર કરવા લખેલુંછે તેથી થોડું ચરે અને થોડું કાચું રહે તેમ થતું નથી પણ બધું એકસરખું ચરેછે. પણ એમ ચરીયા પછી કોઈના કુખતો રસ હશેતો તે ખીગડશે નહીં પણ જે અચાર અથવા ચટણી રસ સાથે લપટાયલું અથવા જરા સુકું જેવું હશે તેને એમજ રાખી મુકતાં તેની સપાટીની ઉપર કુગ ચઢેછે અને પછી બધું ખીગડી જવાનો સંભવછે, તેટલામાટે એવું હોય તેનેતો ચરીયા પછીખી એમ થંબ રાખવું નહીં પણ દસ પંદર દાહાડાને અંતરે જરૂર તળે ઉપર કરવુંજ જોઈયે, તેથી કુગ ચઢીને ખીગડશે નહીં.

બધી તરકારીની ઉપર આખીદાળનાં ઇડાં કેમ બનાવવાં.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બધી જાતની તરકારીની ઉપર આખી દાળનાં ઇડાં બનાવવા છાપેલાંછે તેમાંની જે કાંઈ તરકારી હોય તેને પેણા થા કઠાઈમાં પાંથરીયા પછી ઇડાંને ભાંજીને દાળ તથા સફેદી બેઉ હમેશ સાથેજ નાખવાની રીત મુજબ નાખવા છાપેલુંછે, પણ એ પ્રમાણે નાખ્યાથી ઇડાં બંધાયા પછી સફેદીના કઠણ કટકા હોય તેવી થઈ જાયછે અને તે ખાવામાં સારી લાગતી નથી, તેટલામાટે સફેદી મળહતી નરમ જેવી અને ખાવામાં સારી લાગે તેવી રીતે બનાવવા માટે પહેલે ઇડાંનાં કોટણાંની ઉપરના અણી તરફના ભાગને દોઢીયાંના જેટલા માટો અને સરખો ગોળ સફાઈથી ભાંજીને કાઢી નાખવો. પછી પાંથરેલી તરકારીની ઉપર સફેદી તથા દાળ બેઉ સાથે નાખતાં જેટલી જગ્યા રોકાય તેટલા ભાગની ઉપર પેલા કોટણું કાઢેલા ગાળામાંથી દાળ ભાગે નહીં તેની સંભાળ રાખીને બધી સફેદીને પાંથરીને સરખી રેડીને પછી કોટણાંના

હેઠના ભાગને તેની વચમાં સેજ દાખીને ધણી છાલકો ખાંચો કરી તેમાં ધડાંની દાળને આખીજ મુકી એ રીતે તરકારીપર સમાય તેટલાં ધડાં નાખ્યા બાદ ધડાં ચુંથાય નહી તેમ સંભાળથી પેણાને ચુલા ઉપર ધીમી આંચે મેલી ઉપર ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકવું અને થોડો વખત થાયને ઢાંકણ ઉઘાડીને જોવું અને નરમ થા કહણ દાળનાં જોવાં પસંદ હોય તે મુજબ ધડાં થાયને ઉતારીને માટી ચમચથી કાઢવાં. એ રીતે બનાવેલાં નરમ સફેદીનાં ધડાંનો ટેસ્ટ મજાહનો થાયછે. ધડાંનાં કોટળાં મેલાં રહેછે માટે હમેશ ઘાઈ સોજા કરીને પછી ભાંજવાં.

બ ન .

મીલનો પહેલાં નંબરનો ધઉનો આટો રતલ ૨, કરંટ દરાખ રતલ ૦૧૧, છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦૧, પદરખાનાનું તાણું ખમીર વાધન ગ્લાસ ૧, છુંદેલી એળચી; જયફળ; જવંત્રી તથા વાટેલું નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સોણું દુધ; માખણ તથા ખીજો આટો ખપ મુજબ.

કરંટને સાફ કરી ઘાઈ નુછીને કોરડી કરી જરા આટો છાંટીને તેમાં ખરમોટવી. દુધને ગરમ કરવું. બે રતલ આટાને ચાળી સેકીને કોરડો કરી કલકભરેલા ખુનચામાં નાખી તેમાં ખાંડ, કરંટ તથા ગરમ મસાલો ભિળીને તેનો ઢગજો કરી તેની વચમાં ખાડો પાડી તેમાં ખમીર, નીમક તથા એક પાશેર દુધ નાખી તેની અંદર આસપાસનો આટો નાખી ભિળીને મેળવણી નરમ કરી ઢાંકીને ચુલા આગલ જરા છેટે મુકવું અને તેમાં બરાબર ખમીર ચઢેને અડધા રતલ માખણને ચુલાપર પીગળાવીને તે તથા ઘટે તેટલું ખીજું દુધ નાખી આટો પોચો કરીને તેની ઉપર ખીજો ઘટે તેટલો પુરતો કોરડો આટો છાંટી ખીજો અડધો કલાક ચુલા આગલ રાખ્યા પછી સપરચનના જેટલાં ગોળ બન કરી ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી તેની ઉપર છુટાં છુટાં બન મેલી ખીજો અડધો કલાક રાખ્યા બાદ ગરમ ભઠ્ઠીમાં પંદરથી વીસ મીનીટ ભુંજવાં.

બ ન સા દાં .

ઉપર બન લખેલાંછે તે મુજબના બે રતલ આટાને એક મોટાં બોલમાં નાખી તેમાં પંદર તોળા મેદા ખાંડ તથા એક પાશેર ખમીર ભળી આટામાં ખાડો કરી તેમાં ગરમ કરીને કુકું કીવેલું દુધ આટો

પોચો થાય તેટલું ભિજીને દોઢ કલાક ચુલા આગલ ઢાંકી રાખજું. પછી અડધા રતલ માખણને અમથું તાવીને માહે તે મેળવી ઘટે તેટલું ખીજું ગરમ દુધ નાખી નરમ આટો બાંધવો અને મોટાં ખાટાં લીંબુના જોટલાં બધા ગોળ બન બનાવી ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર બધાં સરખી હારમાં ત્રણ ત્રણ ઇંચને અંતરે મુકીને ચુલા આગલ ઢાંકી રાખવાં અને બન હોય તે કરતાં ખીલીને કદમાં બેવડાં થાયને ગરમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા મુકી થવા આવેને ઉપર જરા દુધ લગાડી તૈયાર થાયને કાઢવાં. બધું મળી પંદરથી વીસ મીનીટ ભુંજવાં. બનતી મેળવણીમાં કરંટ દરાખ, વેલાતી ઔરેંજના સુકા મુરખાના ઝીણા કકડા તથા ખોખરી કીધેલી કંરવેસીદ બધું થોડું થોડું નાખ્યાથી વધારે સોજાં બન થશે.

બફાત.

સોજું કુમળું નરતું ફરબે ગોસ્ત રતલ ૨, મોટા પટેટા તથા ઝીણા કાંદા દરેક શેર ૧, મોટા કાંદા તથા ધી દરેક શેર ૦.૫, મોટું પાકટ નાળીયેર ૧, નીમક તોજો ૧, ઝેળચીના દાંણા; લવંગ તથા તજ ત્રણ મળી તોજો ૦.૫, દલેલી હળદ તોજો ૦.૫, મોટાં સુકાં મરચાં ૬-૭, જલદ સરકો નાના અમચા ૬.

ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કકડા કાપી થંડાં પાણીથી બે વખત ધોઈ બે શેર પાણી તથા નીમક નાખીને નરમ ચેરવવું. નાળીયેરને ખમણી હળદ, મરચાં, ઝેળચી, લવંગ તથા તજ સાથે ઘણુંજ ખારીક પીસ્વું. ઝીણા કાંદાને છોલી થંડાં પાણીમાં નાખવા. પટેટાને છોલી બબે કટકા અને મરજી પડેતો નાના ચાર કટકા કાપી કાંદા સાથે પાણીમાં ભીનવવા. પછી મોટા કાંદાને છોલી ખારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલકભરેલા પાટીયામાં ધીમાં લાલ તળી તેમાં પીસેલા મસાલો નાખી અમચે ફેરવ ફેરવ કરી બરાબર લાલ તળી તેમાં ગોસ્તમાંનો રસ મેળવીને પછી તેમાં ગોસ્ત, ઝીણા કાંદા તથા પટેટાના કકડા નાખી ઢાંકીને પુરતા ઇંગારપર મુકી અવારનવાર ઉઘાડીને અમચ કરવી અને પટેટા ચરે અને બફાત કઠણ થાયને સરકો રેડી તે બળે અને ધી બરાબર છુંટું પડી ઉપર તરી આવેને ઉતારવું. એ બફાત બાફેલા આવલ તેમજ રોટલી સાથે ખાવો. એજ રીતે એક કુમળી ફરબે મરઘીના યા બટકના સાફ કીધેલા કકડાનો બફાત બનાવવો. ગમેતો કાંદા પટેટા સાથે ત્રીનપીસના કુમળા

દાંણા પાંચ તોળા નાખવા અને સરકો ભેળીયા પછી સોજાં વચલાં ટાંમોટાં અડધો શરને ઘોષને તે પણ નાખવાં. તીખાસ પસંદ નહી હોયતો મરચાં ઝોછાં લેવા.

બફાત બાફેલો.

સોજી નરતું કુમળું ફરબે ગોસ્ત રતલ ૧, મોટા પટેટા શેર ૧, ઝીણા કાંદા શેર ૦૧૧, મોટા કાંદા શેર ૦૧, મોટું નાળીયેર અડધું, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, આડુ તોળો ૦૧, ઝેળચી તથા લવંગ દરેક ૮, તજનો કકડો ઇંચ ૧, કોથમીર ઝુડી ૨ ના પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૯, બાફેલાં ઇંડાં ૪, વેલાતી સૌંસ અથવા લીંબુનો રસ ટેસ્ટ મુજબ.

ગોસ્તને સોજી કરી વજનસરના કકડા કાપી થંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. પટેટાને છોલી બે કકડા કાપવા અને ઝીણા કાંદાને છોલી એ બેઉને થડા પાણીમા ભીનવી રાખવું. ઇંડાંને છોલી ઉભા બે કકડા કાપવા. કોથમીરનાં પાદડાં તથા બે મરચાંને ઘોષને બારીક કાપવું. નાળીયેરને ખમણી ઝેળચી, લવંગ તથા તજ સાથે ઘણુંજ બારીક પીસવું. આખાં સાત મરચાંને ઘોવાં. મોટા કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપવા. પછી બધા સામાન સમાય તેટલા કલબભરેલા પાટીયામાં પીસેલા સામાન સાથે ખીજા બધા સામાન બરાબર મેળવી ઉપર ઇંડાંના કકડાને ગોઠવીને મુકવાં. ચારબાદ થોડા ચોખ્ખાના આઠાને રોટલીના આઠા જેવા કઠણ બાંધી તપેલીના કાંથા ઉપર ૦૧ ઇંચ જાદો ફરતો મુકી તેની ઉપર ઢાંકણને દાખીને વળગાવવું અને કોલસાને ઇંગારે તપેલી મુકી ઢાંકણપર પાણી આપ્યા કરવું. એ રીતે આસરે હઠી કલાક રાખ્યા પછી ઉપર પાણી રેડવું નહી પણ ઇંગારેજ રાખવું અને તપેલીની અંદર કકરા પડતા બંધ થયલા લાગેને ઉતારીને તપેલી હલાવી જેવી અને માહેલું સેજ દીધું જેવું જણાયને ઢાંકણ ઉઘાડી ટેસ્ટ મુજબ વેલાવી સૌંસ યા લીંબુનો રસ ઉપરથી રેડીને ઢાંકવું. એ બફાત ઘણો કઠણ થયેલો સારો લાગશે નહી. બાફેલો બફાત પસંદ નહી હોયતો માહે એક પાશર ઘી નાખવું. એજ રીતે એક ફરબે હાફ-ફાઉલના સાફ કીધેલા કકડાનો બફાત કરવો.

અક્ષત સરસ .

સોળું કુમળું નરનું ફરમે ગોસ્ત રતલ ૨, સોળ માટા પટેટા રતલ ૧, ઘણા ઝીણા કાંદા રતલ ૦૧૧, કુમળા મુળા તથા ગાજર દરેક રતલ ૦૧, ધી શેર ૦૧, માટા કાંદા રતલ ૦૧, માટાં લીલાં તથા સુકાં મરચાં દરેક ૫, માટું નાળીયેર અડધું, તાંદરા કાઢેલા ધાંણા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, નીમક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચો ૧૧, જલદ સરકો પાઈટ ૦૧, આદુ તોળા ૨૧, લસણ વચ્ચો કડો ૧, જીરું ૨, રાઈ તથા હળદ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તજનો કકડો ઇંચ ૨, ઝિળચી ૧૫, લવંગ ૧૦.

પટેટાને છોલી બમે કકડા કાપી ઝીણા કાંદાને છોલી બેઉને થંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવું. આદુને છોલી ઘણો આરીક રેસો કાપવો અને લસણને છોલી ઘણુંજ આરીક ભુકા જેવું કાપવું અને બેઉને જીરું જીરું ધોવું. લીલાં મરચાંને ધોઈને ઉભાં ચીરવાં. મુળા તથા ગાજરને છોલી તેના ઝીણા કકડા કાપીને ધોવું. પછી ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કકડા કાપી થંડાં પાણીએ બે વખત ધોઈ તદન ક્લષ્ણભરેલા પાટીયામાં નાખી માહે ગાજર, મુળા, ઝીણા કાંદા તથા નીમક નાખી બે શેર થંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું. તેટલાં નાળીયેરને ખમણી જીરું, સુકાં મરચાં, રાઈ, હળદ, ધાંણા, ઝિળચી, લવંગ તથા તજ સાથે ઘણુંજ આરીક પીસીને મસાલો તૈયાર કરવો. પછી ગોસ્ત જરા ફાટવા આવેને માહેથી જીરું કાઢી લઈ આઝીના સામાનને કરછીથી ઘુંટી નાખીને પાછું અંદર ગોસ્ત નાખી પટેટાના કકડા તથા આદુનો રેસો ભિળી ઢાંકીને ચુલે મુકી ગોસ્ત તથા પટેટા ચરીને નરમ થવા આવેને અંદર પીસેલા મસાલો બરાબર મેળવી ચીરેલાં લીલાં મરચાં નાખી ઢાંકીને ઇંગારે રાખી હેઠે તપેલીમાં મસાલો લાગે નહીં માટે અવારનવાર ઉઘાડીને ચમચ કરવી અને અધું સુકાયને સરકો ભિળી તે તદન સુકાયને ઉતારી માટા કાંદાને છોલી આરીક ભુકા જેવા કાપી ખીજી તપેલીમાં ધીમાં અર્ધકચરા તળી માહે કાપેલું લસણ નાખી ચમચે ફેરવ્યા કરવું અને બરાબર લાલ થાયને ધી સાથેજ અક્ષતની તપેલીમાં રેડી ચમચે મેળવવું. લીલા કાંદા મળતા હોયતો તે માટા દસ કાંદાને છોલી કકડા કાપવા તથા તેનાં કુમળાં પાદડાંને ઘાઈ આરીક કાપીને એ બેઉને ઝીણા કાંદાને બદલે ગોસ્ત તથા તરકારી સાથે બાફવા નાખવું. એ અક્ષત ઘણું સરસ લાગેછે. એજ રીતે એક માટી કુમળી મરચી યા બટકના કકડાનો અક્ષત બનાવવો.

ખરશી.

ખરશી બનાવીને તેની મેળવણીને વાસણમાં રેડયા પછી ત્યાંથી ઉંચકવી નહીં જોડાયે. કારણ પછી ઉંચકયાથી ખરશીની ઉપરની પોપડી ચુંથાઈ જાય છે, તેટલામાટે જ્યાં રાખવું હોય તેજ જગ્યા ઉપર ખરશી બનાવવાના ઉભી કીનારીના લોઢાંના લંબ ચોરસ થાળા આવેછે તેવા થાળો અને તે નહીં હોયતો પછી કલકલરેલી સપાટ તળીયાની કથરોટ યા એવોજ કલકલવાળો ઉંડી કીનારીનો ખુનચો જેમાં બેથી હઠી ઇંચ જેટલી જાદી ખરશી થાય તેવાં વાસણને ખરશી બનાવવાની અગાઉ બરાબર જગ્યાપર ઠેરવીને મુકવું. પછી સોજ દોઢ તોળો એળચીના દાંણા કાઢવા. બદામ, પસ્તાં યા ચારોળી એ ત્રણમાંથી જે એક ચીજને ખરશીની ઉપર ભભરાવવી હોય તે સોજું હઠી તોળા લેવું અને ચારોળી હોયતો તેને ચુંટવી, પસ્તાંને છોલ્યા વગર ઘણીજ બારીક સ્લાઇસ કાપવી, પણ બદામ હોયતો તેને બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ છોલી ઘાઈ ગુછી તદ્દન કોરડી કરીને ઘણીજ બારીક સ્લાઇસ કાપવી અને ત્રણ વાલ સોજ ખરી કેસરને સેકીને ખલમાં ઘણીજ બારીક મિસ જેવી વાટી એક નાનો ચમચો સોજ ગોલાખમાં સારીકાની મેળવીને પછી બદામની સ્લાઇસની ઉપર રેડી બેઉ હથેલી વડે ચોળીને સુકવા માટે રકાખીમાં પાંચરીને ખુલ્લી રાખવી. આએ ચોપડીમાં માવો છાપેલોછે તે પ્રમાણે પણ જરા કઠણ મોલો માવો ચાર શેર બનાવવો અથવા તૈયાર મોલો માવો મળેછે તે જો સુકો અને ઘણો કઠણ હોયતો પછી જરા દુધમાં હાથ ભીજવી તેનેથી મસળીને માવાને સેજ કઠણ જેવો કરીને તે એટલોજ લેવો. પછી માવાને ભાંજ બુકો કરી એળચીના દાંણામાંથી બે ભાગ જેટલાને તેમાં ભેળી એક ભાગ દાંણાને જુદા રહેવા દેવા. ચારબાદ સોજ પહેલાં નંબરની મારીશયસ શાકરીયા ખાંડ પાંચ શેરમાં પાણી શેર થંડું પાણી ભેળી ચુલે ઉંઘાડું મુકી માહે અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને બધી ખાંડ પીગળી જાયને કલકલરેલી ગંજ્યા તપેલીમાં ભીનવીને નીચવેલાં મલમલનાં જાંજરાં કપડાંથી શીરાને ગાળીને પાછો ચુલે ધીમે બળતે મુકવો અને શીરો ઘણો ઘાડો થાયને એક રકાખીમાં અવારનવાર એક ટીપું મુકી જરા વારે તેને છરીની અણીથી ઉપાડવું, જો તેમ કરતાં છરીને વળગી જાયતો વધુ વખત રાખવું અને

એમ મેલેલું ટીપું ચુંથાયા વગર આપ્તું નીકળી આવેતો પછી સેજખી વધુ વખત ચુલે રાખવું નહી, કારણ પછી શીરો અંધાધને પાછી ખાંડ થઈ જાય છે, માટે એમ ટીપું ઉપડી આવેકે તુર્તજ ઉતારી પાડી માહે માવો નાખી કરછી વડે સારીકાની શીરા સાથે મળવી એકરસ કરીને પછી પેલાં બરફી રેડવા માટે તૈયાર રાખેલાં વાસણમાં રેડીને તેની ઉપર પેલા બાકી રાખેલા એક ભાગ એળચીના દાંણા તથા બદામ, પસ્તાં, ચારોળી જે એક તૈયાર કીધેલું હોયતે ભભરાવીને પછી બરફીને વળગે નહી તેમ તેની ઉપર એક સોજી પાટીયું ઢાંકી રાખવું. ચોવીસથી ત્રીસ કલાકમાં અને તેટલા વખતમાં બરફી બરાબર અંધાધને કઠણ થઈ નહી હોયતો ખીજ થોડા કલાક વધુ રાખ્યા પછી કઠણ થાયને નાનાં મોટાં જેવાં ઢેકાં કરવા હોય તેમ છરીથી કાપ મુકીને પહેલે બોરડુપરનું એક ઢેકું કાઢી લઈને પછી ખાંચો પડે તે તરફથી બધાં ઢેકાંને ધારદાર તવાથા વડે ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ઉપાડીને કાઢવાં. વધારે સારી બરફી કરવી હોયતો પાણીને બદલે એટલોજ ઘણો સોજો ગોલાબ નાખી તેનો ઉપર મુજબ શીરો કરીને બરફી બનાવવી. આએ બરફી અને હેડે ખીજ બધી બરફી છાપેલી છે તે સઘળી તેમાં લખ્યા પ્રમાણેજ બરાબર બનાવી હોય છે તો ઘણી સરસ થાય છે.

બરફી કેસ યા.

પોણો તોળો સોજી ખરી કેસરને ઠીકરાંપર ઇંગારે સેકીને ખલમાં ઘણીજ બારીક વાટી નાના ત્રણ ચમચા ગોલાબમાં બરાબર મળવીને ઢાંકી રાખવી. સોજી બદામની ખીજ એક શેરને આએ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ છોલી ઘાઘ નુછી તદન કોરડી કરીને છુંદવી, પણ ઘણી બારીક છુંદવી નહી અને પહેલી બરફીમાં લખ્યા મુજબના ચાર શેર મોલા માવા સાથે બદામ તથા એળચીના દાંણા એક તોળાને બરાબર મળવી રાખવું. વ્યારબાદ તેજ બરફીમાં લખ્યા મુજબની પણ છ શેર ખાંડનો પાણીમાં શીરો કરવા મુકવો અને શીરો ઘણો ઘાડો થાયને તેમાં કેસર નાખીને મળવી દેવી. પણ કેસર નાખ્યાથી શીરો ઉભાત્રા માડે છે માટે માહે ચમચ ફેરવ્યા કરવી અને તેજ બરફીમાં લખ્યા મુજબ એ શીરાનું ટીપું અંધાધને તુર્તજ ઉતારી પાડી માહે બદામ બેળેલો માવો મળવી ઈ

તેમાં લખ્યા મુજબનાં વાસણમાં રેડવી અને ચોવીસથી ત્રીસ કલાકે બરફી બરાબર બંધાયને તેમાં લખ્યા મુજબ ઢેકાં કાપીને કાઢવાં. એ બરફી સારી થાયછે.

બરફી પસ્તાંની.

લીલા ઘેરા રંગનાં ભાંજેલાં ઝીણાં કંદારી પસ્તાં આવેછે તેવાં એક શેર નવાં પસ્તાં લેવાં અને પીતળની ખલમાં થોડાં થોડાં નાખીને હલકે હાથે છુંદવાં, પણ ઘણાં ખારીક છુંદવાં નહી. દોઢ તોળો એળચીના દાંણાને જદા છુંદવા. પોણા તોળો જયફળને ખારીક છુંદવું. પછી પહેલી બરફીમાં લખ્યા મુજબના ચાર શેર માલા માવા સાથે એ બધું બરાબર ભેળી રાખવું અને ચાર ચમચી વેનીલા એસેન્સમાં પચીસ ટીપાં ગોલાબનું એસેન્સ મેળવીને જુદું ઢાંકી રાખવું. સારખાદ તેજ બરફીમાં લખેલી રીતે પણ તેવી છ શેર ખાંડનો પાણી અથવા ગોલાબમાં શીરો બનાવવા મુકવો અને તે થવા આવેને માહે એસેન્સ મેળવી ટીપુ બંધાઇ જાય તેવા એ શીરો થાયને તુર્તજ ઉતારી પાડી ભેળી રાખેલો સામાન માહે બરાબર મેળવીને પછી તેજ બરફીમાં લખ્યા મુજબનાં વાસણમાં રેડવું. ચોવીસથી ત્રીસ કલાકમાં એ બરફી કઠણ થાયછે, પછી તેજ રીતે એનાં ઢેકાં કાપી કાઢવાં. એ બરફી ઘણી મજાહની થાયછે.

બરફી બદામી.

બરફી કેસર્યામાં લખ્યા મુજબનોજ બધો સામાન લઇને તેજ રીતે એ બદામી બરફી બનાવવી. પણ એમાં કેસર નાખવી નહી, તેને બદલે શીરો તૈયાર થવા આવેને વેનીલા એસેન્સ ચાર ચમચી અથવા ગોલાબનું એસેન્સ દોઢ ચમચી ભેળીને ટીપુ બંધાય તેવો શીરો થાયને ઉતારીને બધો ભેળેલો સામાન મેળવીને એની બરફી બનાવીને રેડવી.

બરફી બેરંગની.

બરફી કેસર્યા અથવા બરફી બદામી લખેલીછે તે બેમાંથી ગમેતે એક બરફી બનાવવી અને ત્રણ ઇંચ જદી થાય તેટલાં ઉંડાં વાસણમાં એ મેળવણીની બરફી સવા ઇંચ જેટલી જદી થાય તેમ રેડવી. તેપછી ચોવીસ કલાક થાયને બરફી પસ્તાંનીમાં લખેલા સામાનની તેજ રીતે બરફી બનાવીને કેસર્યા અથવા બદામી બરફી બેમાંની જે એક કીધેલી હોય

તેની ઉપર એ પસ્તાંની બરશીની મેળવણી રેડીને ખીજ ચોવીસથી ત્રીસ કલાકે બંધાયને પહેલી બરશીમાં લખ્યા મુજબ પણ એના માટા ઢેક કાપીને કાઢવાં. એ બરશી મજાહુની લાગેછે.

બરફી મગની દાળની.

સોજ મગની દાળ રતલ ૦ા, સોજ ખાંડ શેર ૦ા, સોજું મીઠાઈનું ધી રતલ ૦ા, બદામની ખીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક તોળા ૨, એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦ા, સોજ ખરી કેસર વાલ રા એટલે બેઆનીનાં અડધાં વજનની.

આએ વીવોધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલીછે તે પ્રમાણે કેસરને સેકીને બારીક વાટવી. એળચી જાયફળને બારીક છુંદવુ. આએ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલીછે તે મુજબ બદામ પસ્તાંને છોલી બારીક સ્લાઈસ કાપી ઘોષ નુછીને કોરડી કરવી. દાળને ચુંટી સોજ ઘોષ થંડા પાણીમાં બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી પાણીમાંથી કાઢી કપડાંથી બરાબર નુછીને તદ્દન કોરડી કરી સાફ કોરડા પાતા ઉપર ઘણીજ બારીક આટા જેવી પીસ્વી અને કલમ્ભરેલી કઢાઈમાં ધીમે બળતે ધીમે બરાબર કકડાવી તેમાં પીસેલી દાળ નાખી ગાંગડા નહીં થાય માટે અમચથી ફેરવ ફેરવ કરી મજાહુની શીકા લાલ રંગની તળાયને મોટી રકાખીમાં કાઢી લઈ કાંસીયાનાં તળીયાંથી વાટવી. સારખાદ ખાંડમાં પોણું પાથેર પાણી રેડી પીગળાવીને ચુલે મુકવી અને શીરામાં જરા આસ આવેને વાટેલી કેસર મેળવી શીરો ઘણું આસવાળો ઘણું ઘાડો થઈ અંદર બધું શીણ આવેન ઉતારીને તેમાં તળેલી દાળ તથા એળચી જાયફળ નાખી સારીકાની એકરસ કરીને પછી બરશી દોઢેક ઇંચ જેટલી જાદી થાય તેટલી સોજ થાળીને જરા ધી ચોપડીને તેની વચમાં એ મેળવણીનો ઢગળો મુકી સફાઈથી દોઢ ઇંચ જાડું થાપીને ઉપર બદામ પસ્તાંની સ્લાઈસ ભભરાવી તેને સેજ દાખીને ઉપર બેસાડવી. પછી બંધાઈને કઠણ થાયને બે ઇંચ સમચોરસ ઢેકાં થાય તેમ કાપ મુકીને બરશી લાગે નહીં તેમ તવાથાથી ઉપાડીને કાઢવી. એ બરશી સારી થાયછે.

બરફી રોજ અથવા વેનીલાની.

સાદી બરશી કરવી હોયતો પહેલી બરશીમાં લખ્યા મુજબનો સામાન તૈયાર કરવો અને બદામની કરવી હોયતો ઉપર બદામી બરશી

છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો સામાન તૈયાર કરવો અને એ બેમાંથી જે એક હોય તેને માટે શીરો બનાવવા મુકી તે તૈયાર થવા આવેને રોજની કરવી હોયતો તેમાં એસેન્સ ઓવ રોજ દોઢ ચમચી મેળવું અને વેનીલાની બનાવવી હોયતો વેનીલા એસેન્સ ચાર ચમચી મેળવવું અને ટીપુ અંધાય તેટલો બધા ઘટ શીરો થાયને તુર્ત ઉતારી એજ બેઉ બરફીમાં લખેલી રીતે માવા સાથે મેળેલો ખીન્ને સામાન માહે મેળવીને વાસણમાં રેડી તેમાંજ લખ્યા મુજબ અંધાયને ઢેફાં કાપીને કાઢવાં. એ બેઉ બરફી મળહની લાગે છે.

આ ઉન કસ્ટર.

મેળ વગરનું ચોખ્ખું તાજું દુધ શેર ૧, ઝીણા દાંણાની શાકરીયા ખાંડ પાથેર ૧૧૧, તાજાં ઇડાં ૩, વેનીલા એસેન્સ ટીપાં ૪૫ (નાની પોણી ચમચી), ગોલાબનું એસેન્સ ટીપાં ૧૨.

ખાંડમાંથી ઉપસેલી ભરેલી આઠ ચમચી ખાંડને જુદી રાખવી અને બાકીની બધી ખાંડને દુધમાં પીગળાવી સોજી તપેલીમાં કપડાંથી ગાળીને આગ્ને વીવીધ વાંનીમાં દુધ કેમ કકડાવું એવાં મથાળાંથી છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબ દુધને ધીમે બળતે ઉઘાડું મુકવું અને બરાબર કકરો આવીને દુધ ઉપર સુધી આવે ત્યારે માહે ચમચ યા કરછી ફેરવીને તપેલીમાં બધું હેઠે બેસાડી દધ એ રીતે બધા મલી દસ કકરા પાડીને પછી ઉતારી થંડાં પાણીનાં વાસણમાં મેલી માહે ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને તદન થંડું થાયને ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબતરેહ દોહવીને પતળાં કરી અથવા સફેદીને કફ ચઢાવી તેમાં દાળને સારીકાની મેળવી એ ઇડાંને દુધમાં સારીકાની મેળીને પછી બેઉ જાતનાં એસેન્સ ભેગાં નાખ્યાં અથવા જે તે એક જાતનું નાખવું અને એ મેળવણીથી પોણા ભરાય તેટલો ત્રાંબાનો કલમ ભરેલો કાંસીયો અથવા એવીજ સાંકડી ઉભી કીનારીની ઉંડી તપેલી લેવી અને પેલી જુદી કાઢી રાખેલી આઠ ચમચી ખાંડને તેમાં નાખી ચુલે ઇંગારપર મેલવી અને બધી ખાંડ પીગળીને શીરો જેવી થાયને અંદર છરી ફેરવ્યા કરવી. કારણ કોઈ વખત એકજ તરફથી ખાંડ વધારે લાલ થઈ જાય છે. જ્યારે એ શીરો જરા ઘેરા લાલ રંગનો થાયકે તુર્તજ ઉતારી પાડવો. પણ કકડતાં વાસણમાં રહેતાં પણ શીરો કદાચ કરપાય છે અને તેથી કસ્ટર કડવું

લાગેછે માટે ઉતારતાંવાર વગર થોભવે વાસણુને કપડાંથી ઉંચકી તેનાં તળીયાં તેમજ ફરતી બોરડુપર બધે એકસરખો શીરો લાગે તેમ ફેરવફેરવ કરવો. પણ કકડતાં વાસણુને લીધે કદાચ કોઈ ભાગપરની ખાંડ સેજ કાળી જેવી થયલી લાગેતો તેને છરીથી કાઢી નાખવી. પણ એ સધણું ઝડપથી કરવું જોઈએ. કેમકે એટલા અરસામાં શીરો પાછો બંધાઈ જાય છે. ચારખાદ એ શીરો તદ્દન થંડો થાયને અગાઉથી નહીં પણ કસ્ટર બાફવું હોય તેજ વખતે કસ્ટરની મેળવણીને તેમાં રેડીને તુર્તજ પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં કપડાંમાં ઢાંકણુ બાંધી તે ઢાંકીને કસ્ટર બાફવા માટે છાપેલુંછે તે પ્રમાણે પણ એ કસ્ટરને પોણાથી એક કલાક સુધીજ બાફવું. પણ કદાચજો તપેલીમાંનું પાણી સુકાયતો કસ્ટરનાં વાસણુમાં જાય નહીં તેમ સંભાળથી ખીજું થોડું કકડવું પાણી અંદર ઉમેરવું અને કસ્ટર તૈયાર થાયને ઉતારી અંદરથી કાઢીને એ કસ્ટરની તપેલી યા કાંસીયાને થંડાં પાણીનાં વાસણુમાં ઉંધાડું મુકવું અને કસ્ટર થંડું થાયને ખાલી વેળા કીનારીપરથી વળગેલું હોયતો ચુંથાય નહીં તેમ સંભાળથી ચમચાના ડાંડા વડે ફરતી કીનારી અળગી કરીને પછી ઉલટાવીને આપું કાઢી માહે પાણી છુટેલું હોયતો તે કાઢી નાખવું. એક બે પાથેર દુધનું કસ્ટર કરવું હોયતો તેને સારું ઉપલા હીસાબે લઈને બાળેલી ખાંડ વાસણુને બરાબર લાગશે નહીં માટે જરા વધારે લેવી. એટલું થોડું કસ્ટર પચીસ ત્રીસ મીનીટમાં બફાય છે. એ કસ્ટર મજાહનું થાય છે.

ખીજી રીતે વ્રાઉન કસ્ટર કરવું હોયતો ઉપર લખ્યા જેટલી આઠ ચમચી ખાંડને તેજ પ્રમાણે કાંસીયામાં બાળીને તેજ રીતે ચોપડીને તૈયાર કરવો. પછી આખે ચોપડીમાં ચમચા તથા ચમચીથી આટો અથવા ખીજી કોઈપણ ચીજ માપવાની રીત છાપેલી છે તે રીતથી મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખ્ખો અથવા ઘઉંનો આટો ઉપસેલી ભરેલી ત્રણ ચમચી લેવો અથવા તોળીને એક તોળો લેવો અને તેને કલઈવાળી ઉભા ઘાટની બે શેર પ્રવાહી ચીજ સમાય તેટલી તપેલીમાં નાખી દોઢ પાથેર ખાંડને સાફ કરીને માહે તે નાખીને પછી સોજાં એક શેર દુધમાંથી પહેલે નાના ચારેક ચમચા જેટલું દુધ અંદર રેડીને નાની કરછી ય મોટા ચમચાથી સારીકાની ઘુંટી આટાનો જરાખી ગાંગડો રાખવો નહીં. તેપછી જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવીને ધીમે બળતે ચુલે મુકી એમ રાખતાં હેઠે આટો ફરીને ગાંગડા થાય છે માટે તેમ નહીં થાય તે રીતે

અવારનવાર જરા ધુંટવું અને કકરૌ પડવા માડે કે ધુંટવું નહીં પણ ખરાબર ઉપર સુધી કકરૌ પડેને અંદર કરછી યા અમચો ફેરત્રી ધુંટીને ખરાબર પાછું હેઠે બેસાડી નાખી એજ રીતે ખીજા ચાર કકરા પાડીને પછી કુધ ધુંટીને પાછું હેઠે બેસાડયા બાદ ઉતારી થંડાં પાણીમાં મેલી અવારનવાર અંદર અમચો ફેરવવો. તદન થંડું થશે ત્યારે એ ઘાડા કુધપાક જેવું થશે, તે પછી તદનજ તાજાં આઠ ઘડાંની દાળને સારીકાની ધુંટી પતળી કરીને અંદર તે ભિળી ઉપર મુજબનું એસેન્સ તથા પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું અમણેલું જયફળ મેળવીને બાળેલી ખાંડ લગાડેલા કાંસીયામાં ભરી ઉપર મુજબ બાણીને તેજ રીતે કાઢવું. એ કસ્ટર દાળ નાખેલું વધારે સાફ થાયછે પણ ગમેતો આઠ દાળને બદલે તાજાં મોટાં ત્રણ ઘડાંને ખાવાના કાંટાથી ખુબતરેહ દોહવી તદન પતળાં કરીને તે મેળવણીમાં ભિળવાં.

પ્રાઉન બહલા.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બહલી છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબના દીવસમાંથી કોઈખી એક દાહડાનો ચીક લેવો. પણ તેમાં લખ્યુંછે તેમ એમાં ગોળ નાખવો નહીં પણ તેજ હીસાબે ખાંડ નાખીને કપડાંથી ગાળીયા પછી ઘણે પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું અમણેલું જયફળ નાખીને તેને માહે સારીકાની મેળવી ઘણે સોજે ગોલાબ જરા નાખવો. પણ તેમાં લખ્યા મુજબનાં અમથાં વાસણમાં એ બહલી બનાવવી નહીં પણ ઉપર પ્રાઉન કસ્ટર છાપેલુંછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણેનાં બાળેલી ખાંડ લગાડેલાં વાસણમાં એ મેળવણી ભરીને પછી એજ પ્રાઉન કસ્ટરમાં લખેલી રીતે એ બહલી બાફવી. સાધારણ બહલી કરતાં આએ પ્રાઉન બહલી વધારે સારી લાગેછે.

બ્રેડીમાં પ્રીજર્ડ કીધેલાં પીચ અથવા એપ્રીકોટ.

સુકી રૂઠનાં સોજાં પીચ રતલ ૧, બારીક છુંદલી લોફ શુગર રતલ ૦, સોજે બ્રેડી ખપ મુજબ.

ઘાતાં સફેદ નરમ મલમલનાં કપડાંથી પીચને નુછી તેની ચામડી ફાટે નહીં તેમ સંભાળથી ડીચકાં આગળથી અંદરના ફરીયા કાઢી નાખીને પીચ આખાંજ રાખવાં. પછી એક નાની સોજાં બરણીમાં પડેપડ ખાંડ

સાથે પીચ ભરી તે કુબે તેટલો ઝંડો રેડો ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી તપેલીમાં પાણી કકડાવી તેમાં મેલી બળતું ધીમું રાખવું. પણ બરણીમાં પાણી ભરાય નહી તેટલું અધુરું રાખવું અને પંદર વીસ મીનીટમાં તપાસવું. પણ ઝંડોમાં કકરો પડવા દેવો નહી અને ઉપર મેલ આવવા માટે ચારે ઉતારી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બધાં પીચને બાહેર કાઢીને ખીજ બરણીમાં અથવા પોહોળાં માઢાની બાટલીઓમાં ભરી તેની ઉપર એજ ઝંડો રેડો ઉપર ત્રીણું કપડું બાધવું અને તદનજ થંડું થાયને કપડું છોડી નાખી ત્રીણું સફેદ કાગળની ઉપર ઘડાંની સફેદ ચોપડીને તેનેથી અથવા કુકાથી માઢું બાધી લેવું. એજ રીતે એક રતલ એપ્રીકોટને પ્રીન્વ કરવાં.

બ્લેક કરંટ વાઇન.

તાજી તોડેલાં સોજ કાળી દરાખના છ બાટલી ગાળેલા રસમાં સોજું ગાળેલું થંડું પાણી છ બાટલી તથા સોજ મેદા ખાંડ બાર રતલ નાખવી અને બધી ખાંડ પીગળેને એ મેળવણીમાંથી થોડી જીદી કાઢી રાખીને પછી બાકીનું એ બધું ભરાતાં થોડો ભાગ ખાલી રહે તેટલાં એક સાફ કીચેલાં નાનાં પીપમાં ભરી માહે જોશ આવવા માટે ઉફવાળા ઝિરડામાં રાખવું અને અંદર બરાબર જોશ આવે પછી ઉપર જે છારી બંધાયલી હોય તે કાઢીને પછી પેલી એમાંની થોડી જીદી કાઢી રાખેલી મેળવણી તથા એક બાટલી સોજ ઝંડીને પીપમાંનાં વાઇનમાં ભેળી પીપને ઉપર સુધી ભરી બંધ કરીને બાર માસ પછી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પેક કરવું. એ વાઇન વર્ષોસુધી સોજો રહેછે.

બ્લેક માં શ.

સોજું બારીક આઇસીનગ્લાસ તોળા રાા, છુંદલી સોજ ખાંડ તથા બદામની ખીજ દરેક રતલ બા, સોજું દુધ શેર ૨, વેનીલા એસેન્સ નાનો ચમચો ૧, કડવી બદામ ૧૦.

આએ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ઘાઇ નુછી કોરડી કરી જરા દુધમાં સોજ પાતા ઉપર ઘણીજ બારીક મેસ જેવી પાસ્વી. આઇસીનગ્લાસને અડધા શેર દુધમાં પંદર વીસ મીનીટ ભીનવી રાખવું અને બાકીનાં દુધમાંથી જરા જરા કરી બધું બદામમાં બરાબર મેળવીને પછી માહે ભીનવેલું આઇસીનગ્લાસ તથા ખાંડ ભેળી ઇંગારે મેલી

ધુંટયા કરી ઘણું ઘટ નહી પણ સેજ ઘટ જેવું થાયને ઉતારી ખાડીનાં જાંજરાં કપડાંમાં થોડું થોડું નાખી તેમાં લાકડાંનેા યા રૂપાંનેા ચમચો ફેરવી ફેરવીને બધું છાંડી લઈ છુછો રહે તે ફેંકી દધને પછી માહે વેંતીલા ભેળી ભીનવેલાં મોલડમાં ભરીને આધસમાં મુકી બંધાયને કાઢવું. ગમેતો એમ કપડાંમાંથી છાંડી કાઢયા વગર એમજ રાખી માહે વેંતીલા ભેળીને મોલડમાં ભરવુ, પણ ત્યારે બદામ શેર ૦૧ લઈ ને ઉપર મુજબ પીસીને માહે એમજ ભેળવી. રશ્યન આધસીનગ્લાસ તથા C. & E. Morton નું આધસીનગ્લાસ સોજી અને બારીક આવેછે.

ખલાં માં ૧ અમેરીકન.

સોજી દુધ શેર ૦૧, ખાંડ તોળા ૫, સોજો આરાઈટ તોળા ૨૧, ઘણો સોજો ગોલાબ અથવા ઍરેંજ ફલાવર વોટર લીકરગ્લાસ ૧, વેંતીલા એસેન્સ ચમચી ૧, લીંબુ ૧ ની છાલ, તજનો કકડો ઇંચ ૦૧.

આરાઈટને એક પાથેર સોજાં થંડાં પાણીમાં ભીનરી રાખી ઉપર પાણી તરી આવે તે બધું કાઢી નાખીને ગોલાબ યા ઍરેંજ ફલાવર વોટર ભેળવુ. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળી તજ તથા લીંબુની છાલ નાખી ત્રણ કકરા પાડી ઉતારીને છાલ તથા તજ કાઢી નાખી જરા જરા કરી બધું એ કકડતું દુધ આરાઈટમાં મેળવી ગાંગડા થવા દેવા નહી. ત્યારબાદ વેંતીલા ભેળી ભીનવેલાં મોલડમાં ભરી ખીજે દીને કાઢવું અને તુર્ત જોષયેતો મોલડને આધસમાં મુકવુ. બદામનું એસેન્સ પસંદ હોયતો વેંતીલા સાથે તે પણ સાત ટીપાં નાખવું.

ખલાં માં ૧ આરાઈટનું.

સોજી દુધ શેર ૧, સોજો આરાઈટ તોળા ૧૫, ખાંડ રતલ ૦૧, લીંબુનું એસેન્સ ચમચી ૧.

એક પાથેર દુધમાં આરાઈટને બરાબર મેળવી બાકીનાં દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળી ચુલે કકરો પાડી ઉતારીને આરાઈટ કરી ગયો હોય તેને પાછો બરાબર મેળવીને કકડેલાં દુધને આરાઈટમાં ઝીણી ધારે રેડીને જલદી જલદી બરાબર મેળવવું, ગાંગડા થવા દેવા નહી. પછી બે ત્રણ મીનીટ ચુલે ધુંટીને ઉતારી એસેન્સ ભેળી એક મોલડને જરા દુધ ચોપડી તેમાં રેડી બંધાયને કાઢવુ. મોલડને આધસમાં મુકીને થંડું કીધેલું સારું લાગશે.

બ્લાં માં શ આ રા રૂટ નું ર જીં .

સોજીં દુધ શેર ૧, ખાંડ શેર ૦૧, સોજો આરારૂટ તોળા ૫, બ્રેડી નાનો ચમચો ૧, લીંબુ ૧ ની છાલ, કોઇપણ તેજદાર લાલ રંગની જૈલી અથવા જામ ખપ મુજબ.

આરારૂટમાં એક પાથેર થંડું પાણી જરા જરા કરી બધું નામી બરાબર મેળવી થોડો વાર રાખી હરેને ઉપરનું બધું પાણી કાઢી નાખવું. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળી છાલ નાખી કકરો પાડીને છાલ કાઢી નાખી આરારૂટના ગાંગડા નહીં થાય તેમ કકડતાં દુધને જીણી ધારે થોડું થોડું કરી બધું બરાબર મેળવીને પછી ચુલે ધુંટી ઘટ થાયને ઉતારી બ્રેડી મેળવો અને એક માલડને જરા સોજીં ઑલીવ ઑઇલ લગાડી તેમાં ભરી બંધાયને કાઢીને ઉપર જૈલી યા જામ લગાડવી. તેલને બદલે પાણીમાં ભીનવેલું માલડ પણ ચાલશે.

બ્લાં માં શ ઇ ડાં નાં કોટળાં માં .

તાજાં સફેદ કોટળાંનાં વીસ ઇડાં લેવાં અને તેને ફાટ નહીં પડે તેમ સંભાળથી અણી આગલથી વચમાં જીણી છરી વડે અણાની દાળ જેટલો માટો સરખો ગોળ છેડ પાડીને સોઠી ભાકીને માહેલી દાળ ફાડી નાખી બધું ઇડું બાહેર કાઢીને પછી અંદરથી કોટળાંને બરાબર સોજાં ઘોઘ ખ્લાંમાંશ સંત્રાની છાલનાંમાં આધસીનગલાસની મેળવણી ભરવા લખેલી છે તેજ મેળવણીનો બધો સામાન લેવો પણ એમાં જામ મેળવી નહીં, તેમજ છુંદેલી બદામ પણ લેવી નહીં પણ મેળવણીને તેજ રીતે તૈયાર કીધા પછી છેલ્લે બાર ટીપાં બદામનું એસેન્સ ભિળી ઘણીજ નાની રૂપાંની અથવા પત્રાંની ગળણી એનેજ માટે આગમચથી ખાસ બનાવી તેનેથી કોટળાંની અંદર એ મેળવણીને છેક ઉપર સુધી ભરવી અને ચોખ્ખા, વહેરે, ઘઉંનું ભુસું અથવા આટાથી થાળી ભરીને તેમાં એ ઇડાંને સરખાં ગોઠવી ઉભાં ખોસીને મુકવાં. પણ બધીજ મેળવણી ભરી દેવી નહીં, થોડી મેળવણીને જીદી ભિભટપર ગરમ રાખવી કારણ કોટળાંમાં ભરેલી મેળવણી હરે પછી હેઠે સોસધને ઉપરથી જરા ભાગ ખાલી થાય છે માટે તેમ થાયને એ બાકી રાખેલી મેળવણીને કોટળાંમાંની ઉપરની ખાલી જગ્યામાં પાછી ઉપર સુધી ભરીને પછી થોડા ઘઉંના આટાને પાણીથી

કઠણ બાંધી તેની પતળી ઝીણી ટાંકલીઓ કરી એ કોટળાંના છેડની ઉપર બરાબર વળગાવવી અને થોડો વખત પછી તે બંધાયને એ છડાંને આપસમાં થંડાં થવા મુકવાં. ગમેતો એ આઠસીનગલાસની મેળવણીને બદલે આએ ચોપડીમાં જૈલી ચીનાઇ સફેદ ઘાસની છાપેલી છે તેમાં નરાં દુધની જૈલી બનાવવા લખેલું છે તેનો બધા સામાન લેવો પણ તેમાં ફક્ત છુંદેલી બદામ તથા રંગ નાખવો નહીં અને સફેદ મેળવણી તૈયાર કરી ઉપલીજ રીતે એને છડાંમાં ભરી બંધાયને આપસમાં મુકી થંડાં કરીને કોટળાં છોલવાં. પછી રકાળીઓમાં લીલી અથવા સુકી મોસને સફાઈથી સરખી પાંચરીને મુકીને પછી પેંગનાઈ વડે બીંચુની છાલના બારીક કાપેલા વરખના ઢગળા મોસની ઉપર છેટે છેટે મુકીને તેની ઉપર એ છોલેલાં છડાંને સરખાં ઉભાં મુકવાં.

બ્લોં માં શ કો કો .

એક શેર ગાળેલું સોજી પાણી જુકું કાઢવું. પછી Brown & Polson's કૉર્નફ્લોઅર ચાર તોળાંને એક કોડાંનાં નાનાં બોલમાં નાખી તેનો સેજળી ગાગડો રહે નહીં તેમ પાણીમાંથી તેમાં જરા જરા કરી ચમચાથી બરાબર મેળવીને ઘાડા દુધપાક જેવી મેળવણી કરવી અને ઉભા ઘાટની જરા નાની કલમભરેલી તપેલીમાં બે તોળાં કુંદબરી કોકો નાખી પેલાં એક શેર પાણીમાંથીજ એમા પણ કૉર્નફ્લોઅરનીજ કાની જરા મેળવીને પછી માહે સોજી ખાંડ અડધા શેર નાખી તેન સારીકાની બેળીયા બાદ બાકી રહેલું બધું પાણી બરાબર મેળવી તપેલીને ચુલે ઉંઘાડી મુકવી અને તેમા કકરો આવવા માડેને કૉર્નફ્લોઅર હેઠે ઠરી જાય છે તેને પાછો ચમચાથી સારીકાની બેળી તપેલીમાં બરાબર કકરો પડેને ઉતારી પાડી તુર્ત તેમાં ઝીણી ધારે કૉર્નફ્લોઅર રેડતા જઈ જલદી જલદી મોટા ચમચાથી મેળવી નાખીને પાછું ચુલે મુકીને ઘુંટયા કરવું અને ઘણું કઠણ નહીં તોય જરા કઠણ જેવું થાયને ઉતારી પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું એમાં વેનીલા એસેન્સ બેળવું અને મોલડ યા બોલને થંડાં પાણીમાં બોળી પાણી કાઢી નાખીને તેમાં રેડી બંધાય ત્યાંસુધી થંડાં પાણીમાં મુકવું. તેટલાં આએ વીવીધ વાંનીમાં બધાં કસ્ટર છાપેલા છે તેમાં દુધપાકનાં જેવાં પતળાં કસ્ટર પણ કરવાનાં છે તેમાંનું અથવા બધા દુધપાક છાપેલા છે તે એ બધાંમાંથી કોઈપણ એક જાતનું એક શેર દુધનું બનાવવું અને

બાં-માંશ બંધાઇને થંડું થાયને ઉલટાવીને આખું જ કાઢી એ કસ્ટર
યા દુધપાક સાથે ખાવું. એ બેઉને આઇસમાં મુકીને થંડું કીધેલું વધારે
સારું લાગશે.

બાં માંશ કૉર્નફ્લૉઅર .

સોજી તાજી દુધ શેર ૨, 'Brown & Polson's
કૉર્નફ્લૉઅર તોળા ૮, પહેલાં નંબરની ખારીક શાકરીયા ખાંડ શેર ૧૦,
બદામની ખીજ તોળા ૫, વેનીલા તથા ગોલાખનું એસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

આમે ચોપડીમાં બદામ, પસ્તા તથા ખારોળી છોલવાની રીતમાં
લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ઘોષને ઘણીજ ખારીક મેસ જેવી છુંદવી
અથવા સોજા પાતા ઉપર પીસ્વી અને કોડીનાં વાસણમાં નાખી તેમાં
જરા દુધ નાખી બરાબર મેળવીને દુધપાક જેટલી ઘટ કરવી. કૉર્નફ્લૉઅરને
માટાં આખાં એનેમલનાં અથવા કોડીના બોલમાં નાખી તેમાં જરા
જરા કરી થોડાં દુધને અમઆથી બરાબર મેળવીને પતળા દુધપાક જેવું
કરવું. ત્યારબાદ બાકીનાં બધાં દુધમાં ખાંડ પીગળાવી સોજી તપેલીમાં
ગાળીને ચુલે મુકવું અને માહે બરાબર ફકરો. પડીને દુધ ઉપર આવેને
કૉર્નફ્લૉઅર જે હેઠે ફરી જાયછે તેને અમઆથી પાછો બરાબર મેળવીને
પછી દુધની તપેલીને ઉતારી તેમાં એક હાથે માટી ધારે રેડીને ખીજે હાથે
અમઆથી જલદી જલદી સારીકાની અંદર મેળવી દબને તુર્ત પેલી દુધ
સાથ ભેળેલી બદામ મેળવીને પાછું ચુલે મુકી હલવે હલવે ઘુંટતાં માહે
ગાંગડા થાયછે માટે હાથ રાખ્યા વગર ઘણું જલદી જલદી અને જોરથી
સારીકાની ઘુંટી નાખી રેડાય તેટલું બરાબર ઘટ થાયને ઉતારી આગમઆથી
એક નાના અમઆ વેનીલામાં સાત ટીપાં ગોલાખનું એસેન્સ ભેળીને
તૈયાર રાખી અંદર તે મેળવીને ટેસ્ટ કરવું અને ટેસ્ટ આછો લાગેતો
ખીજું થોડું ભેળીને પછી છાલકી નક્કરીનાં અથવા સાદાં માલમાં અને
તે નહી હોયતો બોલમાં રેડીને થંડાં પાણીમાં મુકવું અને બંધાયને
ઉલટાવીને આખું કાઢવું અથવા આઇસમાં મુકી થંડું કરીને પછી કાઢવું.
એ બાં-માંશ કોઇપણ જાતની જામ યા જેલી સાથે ખાવામાં સારું
લાગેછે, પણ ત્યારે તેમાં એસેન્સ નાખવું નહી, તેમજ ખાંડ પણ એક
પાથેરજ લેવી. ખીજી રીતે બાં-માંશ કરવું હોયતો રાજખરી, સ્ત્રાખરી,
એપ્રીકોટ અથવા શ્રીનગેજ એ ચારમાંથી એક જાતની જામ બાર તોળાને

કોડીનાં બોલમાં નાખી રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચા વડે બરાબર ભાંજીને મેળવવી અને બાકીનો ખીજો બધો સામાન ઉપર લખ્યા મુજબનો લેવો. પણ ફક્ત એસેન્સ લેવું નહીં અને ખાંડ પણ એક પાથેરજ નાખીને ઉપલીજ રીતે ખલાં-માંશ બનાવીને ઉતારયા પછી બે ત્રણ મીનીટ થંડાં પાણીમાં મુક્યા બાદ માહે જામને બરાબર મેળવીને પછી માલડમાં ભરવું. કૉર્નફ્લૉઅરનું સાધારણ ખલાં-માંશ કરવું હોયતો ખીજો કાંઈજ સામાન લેવો નહીં, ઉપર લખ્યા મુજબનું ફક્ત દુધ, ખાંડ તથા કૉર્નફ્લૉઅર લખને તેનું ઉપલીજ રીતે ખલાં-માંશ બનાવીને ઉતાર્યા પછી તેમાં ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ત્રણ ચમચા ભિળીને પછી માલડ યા બોલમાં રેડવું.

ખલાંમાંશ કૉર્નફ્લૉઅરનું મીલકમેડ કનડૉનસ્ટ મીલકનું.

Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર તોળા ૩૧૧, સોજા ખાંડ તોળા ૨૧૧, મીલકમેડ કનડૉનસ્ટ મીલક ટેબલ સ્પુનર, વૈનીલા એસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

કૉર્નફ્લૉઅરને એક બોલમાં નાખી જરા થંડાં પાણી સાથે મેળવીને દુધપાક જેવું કરવું. પછી કલઈભરેલી તપેલીમાં મીલકને દોઢ પાથેર થંડાં પાણી સાથે બરાબર મેળવીને ચુલે મુકી કકરો પડેને ઉતારવું અને મેળવેલા કૉર્નફ્લૉઅર હેઠે ઠરી જાયછે તેને પાછો ચમચાથી બરાબર ભિળીને પછી કકડાવેલાં મીલકમાં એક માણસે ત્રીણી ધારે રેડવું અને ખીજાં માણસે ગાંગડા થાય નહીં માટે હાથ રાખ્યા વગર ધુંટીને પછી પાછું ચુલે મુકી ધુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારી પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું વૈનીલા ભિળી ભીનવેલાં માલડમાં ભરી થંડાં પાણીમાં અથવા આપસમાં મુકી બંધાયને ઉલટાવીને આપ્પું કાઢીને એમજ ખાવું અથવા એસેન્સ નાખ્યા વગર બનાવીને પછી રાજબરી, એપ્રીકોટ અથવા ત્રીનગેજ જામ સાથે ખાવું.

ખલાંમાંશ ચીનાઈ સફેદ ધાસનું.

સફેદ જુડીનું ચીનાઈ ધાસ તોળો ૧૧૧, સોજું દુધ શેર ૧૧૧, સોજા ખાંડ તોળા ૨૫, સોજા કીમ ભરેલી શેર ૦૧૧, વૈનીલા એસેન્સ ચમચી ૪, ગોલાબનું એસેન્સ ટીપાં ૧૪, રંગ આપસકીમનો અપ મુજબ.

ધાસને સોજું ધોઈ ત્રણ ચાર કલાક થંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી પાણીમાંથી કાઢીને દુધમાં નાખી ચુલે બળતે મુકવું અને

ધાસ તદનજ પીગળી જાયને માહે ખાંડ નાખી તે પીગળે પછી ઉતારી મજ્જુત જાંજરાં કપડાંમાંથી અથવા કુરતીનની જાદી નેટને ચોવડી કરીને તેમાંથી ગાળી માહે બાકી રહી જાયતો ચમચો ફરવીને છાંડી કાઢી બેઉ જાતનું એસેન્સ ભેળી સાદાં માલડ અથવા બોલમાં રેડવું અને જરા વખત પછી માહે આંગળી બોળતાં ગરમ લાગે તેવું હોય ત્યારે ક્રીમને ધુંટી નરમ કરીને માહે તે મેળવ્યા પછી ચમચામાં જરા રંગ રેડીને અંદર તે ભેળી દેવો. સફેદ અને રંગીન બેઉ સાથે મળેલું મારબલ જેવું બનાવવું હોયતો દુધમાંથી નાના બે ચમચા જેટલું જીડું કાઢી રાખી તેમાં દોઢ ચમચી રંગને બરાબર ભેળીને મોટા ચમચામાં ભરવો અને પ્લાં-માંશ તૈયાર થયલી મેળવણીમાં બધી રંગ એકદમ ભેળી દેવો નહીં પણ માલડ યા બોલમાં રેડેલી મેળવણીમાં એ રંગ ભરેલા ચમચાને વચમાંથી તળીયાંસુધી ખોસીને પછી હેઠથી ઉપર તેમજ અંદરની ફરતી ડી નારી ઉપર બધે અળગો ફરવીને ચમચામાંનાં રંગને મેળવવો, જેમ ડીધાથી મારબલ જેવું થશે. મરજી પડેતો એસેન્સને બદલે રાજબરી, એપ્રોકોટ યા પીચ એ ત્રણમાંથી જે તે એક જાતની અડધો રતલ જામમાં ઉપર લખ્યુંછે તે ઉપરાંત ખીજી જીડું નાના પાંચ ચમચા દુધને માહે બરાબર મેળવીને રંગ વગરની સોજી તારની ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢીને પછી ધાસની મેળવણીને ગાળીયા પછી અંદર એ જામની મેળવણી મેળવીને પછી ઉપર મુજબ ક્રીમ ભેળી છેલ્લે બધી મેળવણીમાં રંગ મેળવી દેવો, એને મારબલ જેવી કરવી નહીં.

૭લાં માંશ ચોખાના આટાનું.

સોજી દુધ શેર ૦૧, ભીના ચોખાનો અથવા મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો તોળા ૫, લીંબુનું એસેન્સ ચમચી ૦૧, ખાંડ નવટાંક.

દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળી આટામાં જરા જરા કરીને બધું દુધ બરાબર મેળવી ચુલે ધુંટી કઠણ થવા આવેને ઉતારી એસેન્સ ભેળી ભીનવેલાં માલડમાં ભરી પાણીમાં મુકવું અને બંધાયને કાઢવું.

૭લાં માંશ તાપી ચોકાનું.

સોજી દુધ શેર ૧, તાપીચોકા રતલ ૦૧, સોજી ખાંડ શેર ૦૧, બદામનું એસેન્સ ટીપાં ૨૦, ગોલાબનું એસેન્સ ટીપાં ૫ થી ૭.

તાપીયોકાને ચુંટી સોજ ઘાઇ થંડાં પાણીમાં બાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી માહેથી બધું પાણી કાઢી નાખી દુધ રેડી ઇંગારે મુકી ધુંટયા કરવું અને ઘણું કઠણ થાયને ખાંડ ભેળી તેનું પાણી બળી જાયને ઉતારી મોલડને પાણીમાં ભીનવીને તેમાં ભરી બંધાયને હલકાવીને આખું કાઢવું અથવા મોલડને આધસમાં મુકી થંડું કરીને પછી કાઢવું અને કાપણ જાતની જામ યા મુરખ્યા સાથે ખાવું.

બ્લાં માંશ ડચ.

સોજું આધસીનગ્લાસ તોળા ૨૧, સોજ ખાંડ રતલ ૦૧, તાજાં ઇડાં ૩ ની દાળ, નાનાં એક લીંબુની છાલ, શેરી વાઇન ૧ વાઇન ગ્લાસ.

તદન કલમવાળી તપેલીમાં આધસીનગ્લાસને એક પાથેર કકડતાં પાણીમાં દસેક મીનીટ ભીનવી રાખ્યા પછી લીંબુની છાલ નાખી ધીમી આંચે ચુલે મુકવું અને અંદર એક કકરો પડી આધસીનગ્લાસ બધું થરાથરા પીગળી જાયને ઉતારી છાલ કાઢી નાખવી. પછી ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબતરેહ દોહવી પતળી કરી તેમાં શેરી તથા ખાંડ ભેળીને પછી એમાં પીગળાવેલું આધસીનગ્લાસ નાખી પાછું ચાર પાંચ મીનીટ ચુલે મુકીને ઉતારી રંગ વગરની તારની જાદી ચાળણીમાં નાખી રૂપાનો યા લાકડાંનો ચમચો ફેરવીને બધું છાંડી કાઢ્યા પછી ચમચો ઘાઇને થંડું થાય લાંસુધી માહે ફેરવ્યા કરવો. પછી નાનાં નાનાં મોલડમાં ભરી તેને આધસમાં મુકી બંધાયને કાઢવું. રશીયન આધસીનગ્લાસ તથા C. & E. Morton નું આધસીનગ્લાસ બારીક અને સોજું હોયછે.

બ્લાં માંશ બે જાતનું.

સોજું જેલેલીન તોળા ૨, સોજું આધસીનગ્લાસ તોળો ૧૧, સોજું દુધ શેર ૧, સોજ ખાંડ રતલ ૦૧, જદાં ઘટ કપડાંથી ગાળીને નીતરો કીધેલા મીઠા સંત્રાનો રસ નાના ચમચા ૬, સોજ બદામની ખીજ નવટાંક, શેરી; ઈંડી તથા વેનીલા એસન્સ દરેક નાનો ચમચો ૧, ગોલાબનું એસન્સ ટીપાં ૧૨, સંત્રા તથા મોસંખીની છાલના કટકા દરેક તોળો ૦૧, એળચીના દાંણુ તોળો ૦૧, જાયફળ તથા તજના ઝીણુ કટકા દરેક વાલ ૫ (બેઆની ભાર), તાજાં ૧ ઇડાંની સફેદી, સોજો ગોલાબ અપ મુજબ.

એળચી તથા જાયફળને ખારીક છુંદવું. એક તદન કલઘભરેલી તપેલીમાં સવા શેર થંડાં પાણીમાં જલેતીનને એકથી દાઢ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી તેમાં ખાર તોળા ખાંડ ભેળી એળચી, જાયફળ, તજના કટકા તથા બેઉ જાતની છાલના કટકા નાખી ધીમે બળતે ઉંઘાડું મુકવું અને બરાબર એક કકરો પડી બધું પીગળી જાયને ઉતારવું અને ઇંડાંની સફેદીને સારીકાની દાહવીને માહે તે ભેળીને પાછું ચુલે મુકવું અને બધું બળીને બે પાશેરની જરા ઉપર જેટલું રહેને ઉતારી ભીનવીને નીચવેલાં ઘાતાં ઘટ કપડાંથી ગાળીને ભરી જોઈ બરાબર બે પાશેર થયલું હોયતો કાંઈ નહીં પણ વધારે હોયતો પાછું જરા બાળીને બે પાશેર કીધા પછી ઉતારી સંત્રાનો રસ ભેળીને ફરી ખીજાં એવાંજ ઘટ કપડાંથી ગાળી કુકું થાયને માહે રેડી તથા શેરી ભેળી છ પાશેર પ્રવાહી સમાય તેટલાં એક માલમાં રેડી થંડું થાયને માલડનું ઢાંકણ હોયતો તે અને નહીં હોયતો એલ્યુમીનમની છાલકી રકાખીને ચટ્ટી ઢાંકવી. ચારબાદ બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છાલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ઘાઇને સોજા પાતા ઉપર જરા ગોલાબમાં તદનજ ખારીક મેંસ જેવી પીસીને એક પાશેર દુધમાંથી જરા જરા કરી બધું બરાબર બદામમાં મેળવવું અને બાકીનાં બધાં દુધમાં ખાંડ પીગળાવી તદન કલઘભરેલી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં પંદર મીનીટ આઈસીનગ્લાસને ભીનવી રાખ્યા બાદ અંદર દુધ સાથની બદામને બરાબર ભેળીને ધીમે બળતે ચુલે મુકી હેઠે બદામ લાગે નહીં માટે હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને મેળવણી સેજ ઘટ જેવી થાયને ઉતારી ભરી જોવું અને બરાબર ત્રણ પાશેર જેટલું કીધા પછી એક એનેમલ યા એલ્યુમીનમનાં બોલમાં રેડી જરા થંડું થાયને માહે બેઉ જાતનું એસેન્સ ભેળવું. તે પછી ખાવાની એક કલાક આગમચ આઈસના નાના નાના ટુકડા કરી તે બે ભાગ જેટલાંમાં એક ભાગ જલું નીમક ભેળી નાનાં બેઠાં તથ અથવા તેવીજ ઉભી કીનારીની તપેલીમાં એ ભરીને તેની વચમાં જલેતીનની મેળવણી ભરેલું માલડ મુકી તેનો બાફ બાહેર નીકળી જાય નહીં માટે ઉપર જલું ગરમ યા સુતરઉ કપડું દાખવું. તેટલાં ખીજાં વાસણમાં આઈસના નાના ત્રણ ચાર કટકા છુટા છુટા મેલી તેમાં આઈસીનગ્લાસની મેળવણીવાળું વાસણ મુકવું. પણ એ મેળવણીને કઠણ કરવી નથી પણ ઘાડા દુધપાક જેવી બધી એકસરખી કરવીછે તેટલામાટે વાસણમાં બોરડુપર મેળવણીની પોપડી

અંધાતી જાય તેમ તેને વારંવાર અમઆથી ઉપાડીને કટકા રહે નહીં તેમ
અધી મેળવણીમાં ભેળીયા કરવી. તેટલાં જેલેતીનવાળી મેળવણી કઠણ
નહી પણ સપાટીપરથી સરખી અંધાયને તેની ઉપર આધસીનગ્લાસની
મેળવણીને ઉંચે હાથે ધાર પડે તેમ નામવી નહી. કારણ તેમ નામતાં
અંદર ખાડો પડીને તે હેઠેની મેળવણીમાં જશે. તેટલામાટે માલમાં
નીમકનું પાણી જાય નહીં તેની સંભાળ રાખીને આહેર કાઢીને ઉધાડવું
અને તબમાં પાણી થયું હોય તે અધું કાઢી નાખી ઘટે તેટલું ખીજી
આધસ તથા નીમક ભરવું અને માલની મેળવણીની ઉપર
આધસીનગ્લાસની ઘાડી થયલી મેળવણીને મોટા અમઆ વડે હલકે હાથે
અધી પાંથરીને રેડીને પછી ઢાંકણુ યા ચટ્ટી રકાખી ઢાંકી ધોલાય નહી
તેમ સંભાળથી આધસમાં પાછું મેલીને રકાખી યા ઢાંકણુપર આધસિના
કટકા સુકવા અને અધું બરાબર અંધાધને કઠણુ થાયને માલને કાઢી
નુછીને અંદર પાણી ભરાય નહીં તેમ સંભાળીને ગરમ પાણીનાં વાસણમાં
બોળીને તુર્તજ તેમાંથી કાઢી લેવું, તેથી માલને વળગેલું અળગું થશે,
પછી ઉલટાવીને અંદરથી આખું કાઢવું. રશ્યન આધસીનગ્લાસ તથા
C. & E. Morton નું આધસીનગ્લાસ સોજી અને ઘણું આરીક
આવેછે. માલ નહીં હોયતો ઍલ્યુમીનમનાં અથવા આખાં ઍનેમલનાં
બોલમાં ખ્લાં-માંશ બનાવવું.

ખ્લાંમાંશ બેથી વધુ રંગનું બનાવવાની રીત.

કોઈપણ જાતની બે રંગની મેળવણીનું ખ્લાં-માંશ બનાવવું હોયતો
ઉપર ખ્લાં-માંશ બે જાતનું લખેલુંછે તે રીતથી માલમાં ભરવું. બેથી વધારે
રંગનું બનાવવું હોયતો ઍજ રીતે અકેકની ઉપર પડ રેડીને જમાવવું.

ખ્લાંમાંશ સા ગુ ચો ખા નું.

ખ્લાં-માંશ તાપીયોકાનુંછે તેજ રીતે પણ તાપીયોકાને બદલે
તેટલાજ સોજ સાગુચોખા લઈ તેને ચુંટી સોજ ધોધને પાણીમાંથી
કાઢીને દુધમાં બે ત્રણ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ખીજે અધી સામાન
તેટલાજ લઈને તેમજ ઍનું ખ્લાં-માંશ બનાવવું.

ખ્લાંમાંશ સા ધારણ.

ખ્લાં-માંશ બે જાતનું છાપેલુંછે તેમાં લખ્યા મુજબની
આધસીનગ્લાસની દુધની મેળવણી બનાવવી, પણ તેમાં લખ્યા મુજબની

જેલેતીનની સંત્રાના રસવાળી મેળવણી કરવી નહી પણ તેને બદલે આઝ્મે ચોપડીમાં જેલી ખરીયાની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો પણ તેમાં લખ્યા કરતાં અડધા સામાન લઈને તેજ રીતે અડધી જેલી બનાવવી અને તેમાં ટેસ્ટ મુજબ શેરી તથા બ્રેડી પુરતો ભિળવો. પછી એ બ્લાં-માંશ બે જાતનાંમાંજ લખ્યા મુજબ પહેલે મોહડમાં ખરીયાની જેલી ભરી તેજ રીતે જમાવીને પછી તેમજ તેની ઉપર આધસીનગ્લાસની મેળવણી રેડીને જમાવવી.

બ્લાંમાંશ સંત્રાની છાલમાં ભરેલું.

સફાઈવાળી છાલના પાકા સોજા સંત્રા ખપ મુજબ લેવા અને તે બધાંનાં ડીચકાં આગલથી સરખી ગોળ દોહડીયાં જેટલી છાલ પેંતનાઈથી કાપવી અને એ કોતરેલો ગાળો ચીરછ નહી જાય તેમ સંભાળથી અંદરની બધી ચીરને આંગળીથી ભાંજીને કાઢી નાખવી. સારખાદ હેઠે લખેલી દુધની તથા વગર દુધની બે જુદી જુદી જાતની મેળવણી બનાવી થોડા સંત્રા એક મેળવણીથી અને થોડા ખીજ મેળવણીથી ઉપર સુધી ભરવા અને ઉપરનો કોતરેલો ગાળો જણાય નહી તેમ દરેક ઉપર તેનીજ ઉપરની કાપી કાઢેલી છાલને એજ મેળવણીથી વળગાવી પાછા આપ્યા સંત્રા જેવા કરવા અને પુરતાં આધસના નાના કકડા સાથે નીમક બેળી માટી કથરોટ યા એવાંજ ખીજાં મોટાં છાલકાં વાસણમાં પાંચરીને પેલા સંત્રાના ઉપરના કાપેલા ભાગ વાટે માહે નીમકનું પાણી ભરાય નહી તેમ બધાંનાં ડીચકાં ઉપર રાખી ગોઠવીને બેથી હઢી કલાક મુકી રાખ્યા બાદ બંધાયને ડીચકાં નીકળી નહી જાય તેમ સંભાળથી ધારદાર છરી વડે ડીચકાં આગળથી સંત્રાને ઉભા બે ભાગમાં કાપવા. સંત્રાની એકજ છાલમાં બે જુદા જુદા રંગની મેળવણી ભરવી હોયતો હેઠે લખેલી એક જાતની મેળવણીથી પહેલે અડધા સંત્રો ભરવો અને તે બંધાયા પછી ખીજ જાતની મેળવણી થંડી થાયને તેની ઉપર નામીને આપ્યો ભરવો અથવાતો બધી દુધનીજ મેળવણી બનાવી તેમાંની અડધી સફેદ રાખી બાકીની અડધીમાં રંગ આધસકીમનો મેળવી રંગીન બનાવીને એ બેઉ મેળવણીને અકેક સંત્રામાં અડધી ભરીને ઉપર મુજબ તૈયાર કરવા.

દુધની મેળવણીમાં બે શેર સોજાં દુધમાં પોણો શેર સોજા ખાંડ પીગળાવી ગાળીને તેમાં સોજું આધસીનગ્લાસ ઇંચ તોળાને પંદર

મીનીટ ભીનવ્યા પછી પાથેર બદામની ખીજને છોલી ઘણીજ ખારીક મેસ જેવી પીસીને તે બરાબર ભિળી હાથ રાખ્યા વગર ધીમે બળતે ધુંટયા કરવું અને આઈસીનગલાસ બરાબર પીગળેને ઉતારી કુકું થાયને ટેસ્ટ મુજબ વેંતીલા ઍસેન્સ તથા થોડાંજ ટીપાં ગોલાખનું ઍસેન્સ ભિળીને પછી છાલમાં ભરવું. ગમેતો ઍસેન્સને બદલે રાજખરી, સ્ત્રાખરી, ગ્રીનગેજ અથવા ઍપ્રીકોટ જામ અડધા રતલમાં અડધો પાથેર દુધને ઘણું બરાબર મેળવી રંગ વગરની સોજ તારની નવી ચાળણીથી છાંડી કાઢી મેળવણી થંડી થાયને માહે એ ભિળવું. પણ જામ ભિજેલી મેળવણી તદનજ સફેદ રહેશે નહીં.

વગર દુધની મેળવણી બનાવવા માટે આએ વીવીધ વાંનીમાં જેલી ખરીયાનીમાં દાડમના રંગની બનાવવા લખેલું છે તેવી બનાવીને ભરવી અથવાતો પાંચ તોળા સોજાં જેલેલીનને એક શેર થંડાં પાણીમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ બેડ મળી પોણા તોળો લઘુ તેની મલમલનાં કપડાંમાં પોતળી બાંધીને તે તથા તજનો બે ઇંચ જેટલો કટકો માહે નાખી એક શેર સોજાં ખાંડ ભિળી ચુલે ધીમે બળતે ઉઘાડું મુકવું અને એક જોશ આવેને ઉતારી એક ઇંડાંની સફેદીને ખુબતરેહ દોહવીને તે મેળવી પાછું ચુલે મેલી મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢવો અને જરા બળેને ઉતારી મીઠા સંત્રાના રસને કપડાંથી ગાળીને તે નાના છ ચમચા નાખવા. પછી બધું જાંજરાં કપડાંથી ગાળી કુકું થાયને સંત્રાની છાલમાં ભરવું.

ખલાં માં શી સીંગોડાં નું.

મુકાં સીંગોડાંને ખારીક પાઉદર જેવાં છુંદી મલમલનાં કપડાંથી ચાળીને તે તોળા ૬, સોજાં દુધ શેર ૧૫, ખાંડ શેર ૦૫, બદામની ખીજ નવઠાંક, વેંતીલા ઍસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત લખેલી છે તે પ્રમાણે બદામને છોલી ધોઈને સાફ પાતા ઉપર ઘણીજ ખારીક પીસ્વી અને દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને સીંગોડાંના આટાને જરાખી ગાંગડો થાય નહીં તેમ તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી ચુલે ધીમે બળતે મુકી હાથ રાખ્યા વગર ધુંટયા કરવું અને સેજ ઘટ થાયને બદામને બરાબર ભિળી એમજ ધુંટયા કરી ઘટ થાયને ઉતારી

એસેન્સ મેળવવુ અને સાદાં મોહડને પાણીથી બરાબર ભીજવીને અથવા સોજી અંકીવ ઓઘલ ઘણુંજ સેજ લગાડીને પછી તેમાં ભરી બંધાયને કાઢવું. ગમેતો ટેસ્ટ મુજબ થોડાં ટીપાં ગોલાબનું એસેન્સ પણ નાખવું, તેમજ બદામને બદલે બદામનું એસેન્સ બાર ટીપાં નાખવું. મોહડને આઠસિમાં મુકીને થંડું કીધેલું વધારે સારું લાગેછે. એ પ્લાન્-માંશનો ટેસ્ટ સારો થાયછે.

બહલી.

ગાય અથવા ભિંસ વ્યાખ્યે તેનું પહેલા ત્રણ દાહડાનું દુધ જોને ચીક કહેછે તે ખીજ કાંઈ ઉપયોગમાં આવતું નથી પણ તેની બહલી બનાવેછે. એ બહલી બનાવવા માટે પહેલા દીવસનો ચીક હોયતો તે એક શેર લેવો અને તેમાં સોજી તાજી દુધ અડધો શેર અથવા એક સોજાં નાનાં નાળીયેરને ખમણી તેનું અડધો શેર દુધ કાઢીને તે ભેળી માહે ખાંડ અથવા સોજો ગોળ જેતે એક ચીજ અડધો શેર પીગળાવીને કપડાંથી ગાળવું. ખીજ દીવસનો ચીક હોયતો તે એક શેર લઈ તેમાં કોઈપણ દુધ નાખવું નહીં અમથોજ ચીક લેવો અને તેમાં ખાંડ અથવા ગોળ દોઢ પાશેર નાખી ઉપર મુજબ ભેળી ગાળીને તૈયાર કરવું. ત્રીજ દીવસના ચીકને પણ ખીજ દાહડાની કાનીજ બધું ભેળીને તૈયાર કરવો. પણ એમાં કશું આછો હોવાથી ખીજ દાહડાના ચીકની કાની એની બહલી ઘણી કઠણ થતી નથી, સેજ નરમ પણ મજાહની થાયછે, તોપણ કઠણ જોઈતી હોયતો મેળવણી તૈયાર કીધા પછી એક તાજાં ઇંડાંને ખાવાના કાંટાથી ખુબતરેહ દોહવી પતળું કરીને તે માહે ભેળવું. પણ ઉપલી ત્રણમાંની કોઈપણ મેળવણીને મુદલ ગરમ કરવી નહીં, તદ્દનજ અમથી રાખવી અને એમાં ઘણું સોજો ગોલાબ ટેસ્ટ મુજબ જરા નાખી ઘણું પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું ખમણેલું જાયફળ સારીકાની અંદર ભેળવું. પછી એ થંડી મેળવણીને કલઈભરેલા મોટા છાલકા કાંસીયા અથવા નાની ઉડી લંગડીમાં બે આંગળ જેટલી અધુરી ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં ઢાંકણને કપડાંમાં બાંધીને તપેલાંપર તે ઢાંકીને બાફવા છાપેલુંછે તે રીતે બાફવું અથવા તેમાંજ લખ્યા પ્રમાણે બુજવું.

બહલીના કટલેસ.

ઉપર બહલી છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબના ત્રણ દીવસમાંથી ગમે તે એક દાહડાનો ચીક લેવો, પણ તે પહેલાં દાહડાનો હોયતો તેમાં

લખ્યા પ્રમાણે ચીકમાં નાળીયેરનું દુધ ભિળવું નહીં પણ ભિંસનું ચ
 ગાયનું દુધ તેમાં લખ્યા જેટલા ચીકમાં તેટલુંજ ભિળવું, તેમજ ખીજ
 તથા ત્રીજ દાહડાનો ચીક પણ તેટલોજ લેવો અને એ ચીક જરા ખારો.
 લાગે તેટલું તેમાં નીમક મેળવીને પછી કપડાંથી ગાળવો. પણ એ કોઈખી
 ચીકમાં ઉપર લખ્યા પ્રમાણે ખાંડ, ગોળ, ગોલાખ તથા જયફળ નાખવું નહીં
 પણ તેમાં લખ્યા મુજબ ત્રીજ દાહડાના ચીકમાં જરૂર ઇંડું ભિળવું.
 તે પછી બહલીમાં લખ્યા મુજબનાં વાસણને જરા માખણ ચોપડીને તેમાં
 મેળવણી ભરી બહલીમાં લખ્યા મુજબ એને બાફવા મેલી બરાબર ઘણી
 કઠણ બંધાયને ઉતારી તદન થંડી થાયને એ બહલી જલદી ભાગી જાય
 તેવી હોયછે તેટલામાટે ભાગે નહીં તેમ ઘણી સંભાળથી ઉલટાવીને
 આખી કાઢી લેવી. ત્યારબાદ ચાર ઝુડી કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં
 સાથનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચાં એ અને તીખું પસંદ હોયતો
 ત્રણ લઘ એ બધાંને ઘાવું અને તેમાં ચુંટેલું જીરું ઉપસેલી ભરેલી એક
 ચમચી નાખીને પાતા ઉપર પીસી માહે ટેસ્ટ મુજબ જરા નીમક ભિળવું
 પછી બહલી ભાગી નહીં જાય તેમ સંભાળથી તેના અડધી ઇંચ જદા
 ખપ જોગા સરખા કટલેસ કાપીને તેનાં બેઉ પડ તથા ભોરડુની ઉપર
 પીસેલો મસાલો સરખો પુરતો ચોપડી પાતળા અથવા પાતીયાંની ઉપર
 પાંઉનું કીમ અથવા ઘઉંનો જદો રવો પાંચરી તેની ઉપર અકેક કટલેસ
 મુકી ઉપર પણ કીમ ચા રવો પુરતો નાખી ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી
 હથેલી વડે હલવે હલવે દાખીને કટલેસનાં બેઉ પડ ઉપર પુરતું વળગાવવું.
 પછી મોટી કઠાઈ અથવા ઉંડા પેણામાં પુરતું ધી નાખી ચુલે ધીમે બળતે
 મુકવું અને ખપ જોગાં ઇંડાં ભાંજી તેમાં જરા નીમક નાખી ખાવાના
 કાંટાથી ખુબતરેહ દોહવીને તૈયાર કરવાં, તેટલાં કઠાઈ ચા પેણામાંનું ધી
 બરાબર કકડીને અંદરથી ઘણી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે અકેક કટલેસને
 ઇંડાંમાં મુકી ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી તવાયા વડે ફેરવી બેઉ પડે ઘણું
 પુરતું ઇંડું લગાડીને તવાયા વડેજ ઉંચકીને કકડેલાં ધીમાં મેલી એ રીતે
 ઇંડું લગાડેલા કટલેસ કઠાઈ ચા પેણામાં સમાય તેટલા પાસે પાસે મુકવા
 અને હેઠેનું પડ શીકા લાલ રંગનું કકરું થાયને ફેરવી નાખી ખીજું પડ
 પણ એમજ તળાયને કટલેસ કાઢવા.

ખાટલીમાં ભરી રાખેલા ત્રીનપીસ.

મજાહના ભરેલા મોઠા પણ તદન કુમળા ત્રીનપીસના દાંણાને
 મોટાં મોટાંની તદનજ કોરડી ખાટલીઓમાં પહેલે ઉપર સુધી ભરીને પછી

ખાટલીને હલાવવી, તેથી બધા ગ્રીનવીસ હેઠે ઐક્ય થયે. તે પછી બધી ખાટલીઓને અપટ જુવ મારીને ઉપર કુકા બાંધી લેવા અને બધી ખાટલીઓ અકેક સાથે અથડે નહીં માટે દરેકને છેક હેઠેના ભાગ પર નાની ઉધણુ હોય તેમ સુકાં ઘાસને બાંધી લઇને પછી ઐક મોટાં ઉડ તપેલાંમાં બધી પાથે પાથે ગોઠવીને મુકવી અને ખાટલીઓની ડોક ખાલી રહે તેટલું અધુરું પાણી તપેલાંમાં રેડીને ચુલાપર બળતે મુકી બે કલાક સુધી પાણીને જુવ કકડવા દેવું. ત્યારબાદ ઉતારીને તપેલાંમાંનું પાણી તદનજ થડું થાય પછી માહેથી ખાટલીઓને કાઢીને કુકા છોડી નાખ જુવપર લાખ લગાડીને પેક કરવું.

ખાટલીમાં ભરી રાખેલી કરંટ દરાખ.

તાજી દરાખ લેવી નહી, કારણ તે રહી શક્ય નહી, માટે વેળાન ઉપરજ સુકાઈ ગયેલી કાળી કરંટ દરાખને તોડીને ઐકઠી કરી ડીઅક કાઢીને સાફ કીધા પછી તદનજ કોરડી પોહળાં મોટાંની ખાટલીઓમાં ભરીને અંદર સોજું થડું પાણી રેડવું. પછી કુકાને પાણીમાં બીનવીને ખાટલીઓની ઉપર સેજ ટાઈટ બાંધી લઈ ખાટલીની આસપાસ મુકુ ઘાસ વીટાળી અકેક સાથે અથડીને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી મોટ ઉડાં તપેલાંમાં ગોઠવીને મુકવી અને ખાટલીઓની ડોક ખાલી રહે તેટલું અધુરું પાણી તપેલાંમાં રેડી ચુલે બળતે મુકવું અને કકરો પડવા માટે ઉત્તરજ તપેલાંને ઉતારી પાડી તદનજ થડું થાય માહેથી ખાટલીઓને કાઢી નુછીને દરેકની ઉપર મજબુત કાગજ વીળવું અને ખાટલીન ઘેરાવા જેટલા ગોળ ખાંચા કોતરેલાં પાટીયાંમાં ખાટલીઓની ડોક હેઠે રહે અને અકેક સાથે અથડે નહી તેમ ગોઠવીને મુકી જગ્યામાં રાખવી ટાઈમાં અથવા ટાઈલેટમાં ભરવા બીજું કંઈ હોય નહી ત્યારે ઐ દરાખને શીરો પાછને ભરવી અથવા બીજા કાંઈપણ ઉપયોગમાં લેવી. ઐ દરાખ વસેા સુધી રહી શકેછે.

ખાટલીને તળેલા પટેટા.

અમથા ખાવા માટે અથવા ખારી પાવેલી મરધી અથવા ગોસ્તમાં નાખવા સાફ પટેટાના કટકા તળવા હોયત. સારી જાતના ઐક શેર પટેટાને સોજ ઘાઘ છાલ સાથેજ ઐક તપેલાંમાં પુર પાં પાણીમાં નાખી ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકવા અને બરાબર છાલ નીકળે તેવા બકાસને

ઉતારી પાડી પાણીમાંથી કાઢી છરીથી નહીં પણ હાથથી છાલને છોલવી અને પટેટા થંડા થાયને અકેક પટેટાના હોભા ચાર ચાર કટકા કાપવા અને નાના જોધયિતો એ અકેક કટકાના આડા બંને કટકા કાપી ઘોઘને કોરડા કરવા. ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમકને એક નાના ચમચા (દૈર્ઘ્યસ્પુન) ભરી થંડાં પાણીમાં બરાબર પીગળાવી રાખવું. પછી કઢાઈ અથવા તપેલીમાં આસરે એક શેર જેટલું ધી નાખી ચુલે મુકવું અને બરાબર કકડી અંદરથી ધુંમાડો નીકળેને માહે પટેટાના કટકા નાખી બળતું ધીમું રાખી અવારનવાર આંધરાંની ચમચે ફેરવ્યા કરવા અને મજાહના કકરા પણ સફેદજ હોય ત્યારે અંદર ફરતું નીમકનું પાણી રેડી ચમચે મેળવવું અને તે બળેને ઉતારીને ચમચથી કાઢી લેવા. રોસ્ત મરઘી, બટક, કીડના કટકા અથવા ગોસ્તમાં નાખવા માટે પણ ઉપર મુજબજ આખા પટેટાને છાલ સાથે બાફીને પછી હાથથી છાલ છોલી ઉપલીજ રીતે પણ એ પટેટાને મજાહના લાલ તળવા અને જેખી રોસ્ત કીધેલાંમાં નાખવા હોયતે અડધું ચરે પછી અંદર એ પટેટા નાખીને બધું સાથે બરાબર ચેરવવું.

બાફેલા કાંદા.

દસ બાર સફેદ વચલા કાંદા લેવા અને તેનાં મુડાં તથા ડીચકાં કાપી છોલીને પાણીમાં નરમ બાફી માખણ અથવા ક્રીમ તથા જરા નીમક સાથે ખાવા.

બાફેલા ગ્રીન પીસ.

બળતા ચુલામાંની લાકડાંની નીચેની સોજી રાખને આળીને તે એક નાનો ચમચો (દૈર્ઘ્યસ્પુન) ઉપસેલો ભરેલો લેવી અને એક શેર થંડાં પાણીમાં ભળીને થોડીવાર રાખ્યા પછી બધી રાખ હેઠે ઠરી જઈ ઉપર તદન નીતરું પાણી આવે તેને જદાં કપડાંથી એક સોજી તપેલીમાં ગાળી કાઢી તેમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક પીગળાવવું અને ગ્રીન પીસના કુમળા લીલા રંગના પણ મોઠા અડધા શેર દાંણાને માહે નાખી ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકવું અને દાંણા નરમ થાય પછી તે ચીમરાય તેની આગમચ ઉતારી પાડી આળણી યા બોયાંમાં નાખી પાણી નીકળી જાયને કાઢીને અમથા અથવા માખણ સાથે ગરમ ગરમ ખાવા અથવા

ધીપર પકાવેલી ખારી મરઘી, ચોપ ગોસ્ત અથવા શ્રેવીના કટલેસની ઉપર નાખવા. રાખનાં પાણીથી ગ્રીનપીસનો રંગ મળાડનો તેજદાર લીલા થાયછે તેજ પ્રમાણે રાખને બદલે એક શેર પાણીમાં કારબોનેટ ઓવ સોદા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખ્યાથી પણ થાયછે. વધારે દાંણા બાફવા હોયતો તે હીસાએ સોદાનું યા રાખનું ઉપર લખ્યા મુજબનું પાણી વધારે કરવું.

બાફેલા નોલકોલ.

કુમળા નોલકોલને છોલી એક ઉડી તપેલીમાં નાખી તે કુબે તેની ઉપર ચાર પાંચ આંગળ આવે તેટલું થંડું પાણી રેડી માહે થોડું નીમક નાખી ઢાંકીને ચુલે મુકી નરમ થાયને માહેથી કાઢી જરા નીમક મરી અને ગમેતો થોડી ચઢાવેલી વેલાતી રાઈ સાથે ખાવા.

બાફેલા ડબલખીન.

એક શેર સોળ ડબલખીનને પુરતાં કકડતાં પાણીમાં નીમક સાથે ઉઘાડી તપેલીમાં ચુલે મુકી નરમ થાયને કાઢી છોલીને સોસ સેલરીના સાથે ખાવા.

બાફેલા પટેટા.

સારી જાતના સોળ માટા જે શેર પટેટાને છોલવા અને સાધારણ ખારા પસંદ હોયતો એક સપાટ ભરેલો નાનો ચમચો અને જરા વધારે ખારા જોધયેતો ઉપસેલો ભરેલો એક નાનો ચમચો નીમકને જે શેર થંડાં પાણીમાં પીગળાવી તેમાં પટેટા મેલી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને પટેટા નરમ થાયને માહે પાણી હોયતે બધું બરાબર કાઢી નાખીને પછી તપેલીની હેઠે તથા ઢાંકણ ઉપર જરા ઇંગાર મુકી પટેટા ડાબે નહી પણ મુકા થાયને કાઢી દલેલાં મરી સાથે ખાવા.

બાફેલા ખીટરટ.

શીયાળાની રૂપના ખીટરટ હોયતો તેને આખી રાત થંડાં પાણીમાં બીનવી રાખવા, પણ ખીજી રૂપના હોયતો તેને બીનવવા નહી. પછી એક પોહોળી કલ્લભરેલી તપેલીમાં નાખી તે કુબે તે ઉપરાંત વધુ થંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને ખીટરટની ઉપરની છાંલને

તપાસી જોવી અને તે નીકળી આવે ત્યારે બરાબર બકાયલા જાણી પાણીમાંથી કાઢી થંડાં પાણીમાં ભીનવીને હાથ વડે છાલ ધસીને કાઢી નાખી સાફ કરીને પછી તેની ધણી બારીક વેફર જેવી કાતરીઓ કાપી તેની ઉપર જરા સરકો, નીમક તથા દલેલાં મરી નાખીને ખાવા. બાફેલાં અથવા કોદડ ગોસ્ત સાથે ખાવા હોયતો સરકામાં જરા માખણ, નીમક તથા મરી નાખી ચુલે ગરમ કરીને તે કાપેલા પીટર ઉપર રેડવું. મીઠા પસંદ હોયતો કાપેલી કાતરીઓની ઉપર જરા સરકો રેડી પુરતી ખાંડ નાખી ભેળીને બે ત્રણ કલાક રાખ્યા પછી ખાવા. મોટા પીટર હોયતો તેને કાપીને બાફવા નહીં પણ મોટી પોહોળી તપેલીમાં આખાજ બાફવા, કારણ કાપ્યાથી બધા રંગ પાણીમાં ઓગળી જશે.

બાફેલા ભીંડા.

બાફેલા ગ્રીનબીનમાં લખ્યા મુજબ રાખ નાખીને યા કારબોનેટ ઓવ સોદા નાખીને પાણી કરી માહે નીમક પીગળાવીને પછી સોજ કુમળા આખા ભીંડાને સોજ ઘોઘ માહે નાખીને નરમ બાફવા.

બાફેલા સલગમ.

મોટા કુમળા છ સલગમને છોલી કકડા કાપવા અને એક ઉડી તપેલીમાં બે શેર થંડાં પાણીમાં ઉપસેલા ભરેલા નાનો એક ચમચો ભરી નીમક ભેળી સલગમના કકડાને માહે નાખી ઢાંકીને ચુલે ધીમે બળતે મુકવા અને તદન નરમ થાયને ચાળણીમાં ઓસાવી કાઢી રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાથી મસળી નાખી માહે મોટા બે ચમચા કીમ અથવા એટલુંજ દુધ, ત્રણ તોળા છઠ્ઠણ માખણ તથા છુંદેલાં ઉજળાં મરી સપાટ ભરેલી એક ચમચીને સારીકાની ભેળી બે ત્રણ મીનીટ ચુલે મુકીને ઉતાર્યા પછી બાફેલાં ગોસ્ત સાથે ખાવા.

બાફેલી કેબેજ.

મોટી સોજ એક કેબેજની ઉપરનાં બધાં જદાં પાદડાં તથા ડાંડો કાપી કાઢીને પછી તેના બે કકડા કાપી થંડાં પાણીમાં એક કલાક ભેળી રાખ્યા પછી માહેથી કાઢી કોરડી થાયને એક પોહોળા કલધવાળા પાટીયામાં બે શેર કકડતાં પાણીમાં ઉપસેલા ભરેલા બે નાના ચમચા નીમક તથા કારબોનેટ ઓવ સોદા બેજ ચમટી ભેળી તેમાં કેબેજને

કુખાડી તપેલીને ચુલે ધીમે બળતે ઉઘાડી મુકવી અને બરાબર નરમ થાયને ચાળણી યા બોયાંમાં કાઢી બધું પાણી નીકળી જાયને દલેલાં મરી તથા માખણ સાથે ખાવી.

ખા ફેલી કોળ મી.

તાજી કોળમીને સમારી કોટળાં કાઢી માહે કાળી દોરા જેવી નેસ હોયછે તે કાઢી એક રતલ લઈને તેને ચોખાનો આટો લગાડી સોજી ઘાવી અને એક કલકલભરેલી તપેલીમાં બે શેર પાણીમાં બે મુઠ્ઠી ભરી નીમક ભેળી ચુલે મુકી માહે કકરો પડેને ઉપર મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચે કાઢી નાખ્યા પછી અંદર કોળમી નાખવી અને કોળમી બફાઈને ઉપર તરી આવેને ચાળણીમાં પાણી સાથેજ નાખી કોરડી થાયને જરા નીમક છાંટી થંડી પડે ત્યાંસુધી સોજાં ઘોતાં સફેદ કપડાંમાં વીટાળી રાખ્યા પછી ચઢાવેલી વેલાતી રાઈ, સરકો અથવા વેલાતી સોસ સાથે ખાવી.

ખા ફેલી કોલીફલાવર.

એક મોટાં કુલની નક્કર કોલીફલાવરનાં બધાં પાદડાં કાઢી નાખવાં અને એક કલકલવાળી ઉંડી તપેલીમાં ત્રણ શેર પાણીમાં ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા ભરીને નીમક પીગળાવી કોલીફલાવરનો ડાંડો ઉપર અને કુલવાળો ભાગ હેઠે રહે તેમ તેમાં કોલીફલાવરને એક કલાક બોળી રાખવી, જેથી માહે ઝીણું જીવજંતુ હશે તે નાશ પામશે. પછી માહેથી કાઢીને ચાળણીમાં મુકી કોરડી થાયને કકડતાં પાણીનાં ઉંડાં ઉઘાડાં તપેલાંમાં કોલીફલાવર મુકી બળતે રાખી નરમ થાયને કાઢી ચમચી અથવા માખણ સાથે ખાવી.

ખા ફેલી ચોળીનો સીંગ.

મજાહના મોટા પણ કુમળા લીલા દાંણા ભરેલી તાજી ચોળીની સીંગ લેવી અને તેને બાફેલા ગ્રીનપીસની કાની બાફી પાણીમાંથી કાઢી છોલીને થોડી ચઢાવેલી વેલાતી રાઈ તથા દલેલાં મરી સાથે ખાવું.

ખા ફેલી ફ્રેંચ પીન.

કુમળી તાજી થોડી ફ્રેંચ પીન લેવી અને તેને આખી રાખવી અથવા વાખ કાઢીને ઘણી બારીક સેવ જેવી કાપી સોજી ધાઈને બાફેલા

ગ્રીનપીસમાં લખ્યા મુજબ રાખનું યા સોદાનું પાણી કરી તેમાં નીમક પીગળાવ્યા પછી ડ્રૂઅપીન નાખી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકી નરમ બકાયને ચાળણી યા બોયામાં ઝાસાવી કાઢવી.

બા ફેલા મરધી.

આખે વીવીધ વાંનીમાં મરધી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એક નાની કુમળી મરધીને સમારી પેટ ચીરીને અંદરથી બધું કાઢી સોજી કરીને બરાબર ધોવી. પછી એક શેર થંડાં પાણીમાં અડધા શેર દુધ રેડી તેમાં મરધીને એક કલાક બોળી રાખ્યા પછી કાઢીને તેની ઉપર થોડો આટો ચોપડી સોજાં ધોતાં સફેદ કપડાંમાં બાંધીને પછી ખીજી સાફ તપેલીમાં અમથું પાણી તથા દોઢ તોળો નીમક નાખીને તેમાં બાંધેલી મરધી મેલી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમે બળતે મુકી ઘટેતો ઢાંકણુ પર પાણી આપી માહે તે રેડયા કરવું અને મરધી નરમ થાયને માહેથી કાઢીને સૌસ સેલરીના સાથે ખાવી. ખીજી રીતે બાફવી હોયતો ઉપર મુજબની સમારેલી આખી મરધીને ધોઇને દોઢ શેર સોજાં દુધને સાફ તપેલીમાં એક કકરો પાડીને તેમાં નીમક અડધા તોળો નાખી માહે મરધી મુકી ઢાંકણુ ઢાંકી ઘટેતો ઉપર પાણી આપવું પણ તે માહે રેડવું નહીં અને નરમ ચરેને એ પણ સૌસ સેલરીના સાથે ખાવી.

સાધારણ રીતે બાફેલી મરધી બનાવવી હોયતો એક સોજાં ભરેલાં હાફ ફાઉલને ઉપર મુજબ સમારી કટકા કાપી ધોઇને એક સોજી કલમવાળી તપેલીમાં ત્રણ પાશેર પાણી તથા સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી નીમક સાથે ઢાંકીને ધીમે આંચે ચુલે મુકવી અને પાણી સુકાવા આવે પણ મરધી નરમ થઇ નહીં હોયતો ઢાંકણુ પર જરા જરા પાણી આપ્યા કરી તે ગરમ થાયને અંદર રેડયા કરવું અને મરધી ચરીને તદ્દન નરમ થાય અને એક કપ જેટલા સુપ રહેને ઉતારવું.

બા ફેલી સફેદી.

ઇડાંની સફેદી બાફવી હોયતો એક ઇડાંની સફેદી માટે બારીક છુંદેલી ખાંડ સપાટ ભરેલો એક નાનો ચમચો (ફર્ન્ટરપુન) તથા પંદર ટીપાં વેનીલા એસેન્સમાં બે ટીપાં ગોલાબનું એસેન્સ ભેળી જેટલાં

છડાંની સફેદી હોય તેને સારું આઝમે હીસાભે બધું જુડું જુડું તૈયાર કરવું અને સફેદીને કફ ચઢાવવા આગમચ તે જોટલી હોય તે પ્રમાણે નાનો યા માટો કલમનરેલો પાટીયો પાણીથી અડધો ભરી ઢાંકણ ઢાંકીને તેને ચુલે બળતે મુકવો અને તેમાં કકરો પડવા માટે ત્યારે આઝમે વીવીધ વાંનીમાં “ છડાંને કફ કેમ ચઢાવવો ” એવાં મથાળાં હેઠલ છાપેલુંછે તે રીતથી જોટલી સફેદી હોય તેને ઘણો કઠણ કફ ચઢાવ્યા પછી તેમાં રંગ આપસકીમનો થોડાં ટીપાં ભળીને આપણી મરજી મુજબ સફેદી ઘેરી ખુલ્લી ગમે તેવી કીધા પછી તેમાં ખાંડ તથા એસેન્સ મેળવીને જરાવાર પાછો કફ ચઢાવ્યા બાદ તેનો ઉંચો નહી પણ ચપટો જેવો સફાઈથી ઢગળો કરવો. તેટલા વખતમાં તપેલીમાંનાં પાણીમાં ખુબતરેહ કકરા પડીને માહે તે ઉછળશે તેમાં છરી વડેજ સફેદીને સેરવી દધને તપેલીપર ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકવું. દોઢ બે મીનીટ થાયને ઉઘાડીને જોવું અને સફેદી બંધાઈ ખીલી જમને સપાટીપરથી કઠણ થઈ હોયતો તુર્તજ સોજા ઝારા અથવા આંધરાંની માટી ચમચથી ચુંથાય નહી તેમ સંભાળથી કાઢીને માટી રકાખીમાં મુકી માહે પાણી હોય તે નીકળી જવા માટે રકાખીને જરા ઢળતી મેલી પાણી નીકળે તે કાઢી નાખવું અને થંડી થાયને કોઈખી મીઠાઈની ઉપર એ સફેદીને પાંચરવા યા ઢગળો મુકવા લખેલું હોય તે પ્રમાણે તેપર મેલીને છરી વડે સફાઈ કરવી, તેમજ થોડી રંગીન પણ બનાવીને સફેદ સફેદી મુક્યા પછી તેની ઉપર છુટાં છુટાં સોપારીનાં અડધાં ફાડ્યાં જોટલાં રંગીન ટીપકાં સફાઈથી મુકેલાં શોભેછે. પણ સફેદીને અગાઉથી બાફી રાખ્યાથી ખીગડી જાયછે માટે મુકવા જોઈયે ત્યારેજ તુર્ત બનાવવી.

બાફેલું ઉંખરીયું.

દાંણા ભરેલી સોજી સુરતી વાલપાપડી શેર ૧૫, ખીયાં વગરનાં નાનાં કુમળાં વેંગણાં; સારી જાતના વચલાં કદના પટેટા; સોજો રતાણ કંદ તથા ચકરકંદ દરેક રતલ ૦, કોથમીર કુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, નીમક તોળો ૧૫, ચુંટેલો અજમા તોળો ૦૫, દાંણા જીરાંનો મસાલો તથા દલેલી હળદ દરેક તોળો ૦૫, લસણના મોટા કડા ૩, લીલું લસણ નાની કુડી ૧, સોજું મીઠું તેલ નવટાંક.

કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઈ કોરડું કરી જાડું છુંદવું યા પીસ્તું. લીલાં લસણને ધોઈ કોરડું કરીને

જાડું કાપવું. લસણના કડાને સોજા ધોવા. વેંગણાંને છાલ સાથેજ ઉભાં ચાર ચીરમાં કાપી ડીચકાં આગલથી વળગેલાં રાખી થંડાં પાણીમાં ભીનવવાં. પાપડી તથા પટેટાને છોલ્યા વગર આપ્પાજ ધોવા. રતાણુ કંદને છાલ સાથેજ સોજા ધોઈ ઉભાં મોટાં ચીરીયાં કાપવાં. કારણુ આપ્પો ચરતો નથી. શકરકંદને પણ છાલ સાથેજ ધોવો. પછી નીમકમાંથી જરા લઈ કોથમીર, મરચાં હળદ તથા ધાણાજીરાંના મસાલા સાથે ભળી એ મસાલામાંથી ચોથા ભાગ જેટલાને વેંગણાંના ચીરેલા ભાગમાં જરા જરા ચોપડીને પછી ચારે ચીરને સાથે દાખી દેવી. ત્યારબાદ બાકી રહેલા બધા મસાલામાં લીલું લસણ, અજમા, બાકીનું નીમક તથા તેલ મેળવી તેમાં બધી તરકારીને હાથ વડે સારીકાની સંડોવીને એક કલઈભરેલી તપેલીમાં બધું ભરી તેમાં બે પાંચેર પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકી જરા વખત ધીમી આંચે રાખ્યા પછી ઇંગારે મુકવું, પણ હેઠે લાગે નહીં માટે અવારનવાર તપેલીને કાંથાપરથી ઉંચકીને અંદરનું હલાવવું અને ઉંચરીયું ચરીયું નહીં હોયને પાણી સુકાવા આવેતો ઢાંકણુપર જરા પાણી આપ્યા કરી તે ગરમ થાયને માહે રેડી બધું બરાબર ચરે અને પાણી સુકાઈ સુકું જેવું થાયને ઉતારવું. દાંણાની પાપડીને બદલે મજાહની તાજી કુમળી પાપડીનાં ઘણાંજ સેજ ડીચકાં કાઢીને તેનું ઉંચરીયું પણ થાયછે. એ ઉંચરીયું મજાહનું લાગેછે.

બા ફેલું ગોસ્ત .

નરનાં સોજાં ઘણાં કુમળાં ગોસ્તની આપ્પી રાતનો એક ત્રણ રતલનો કટકો લેવો અને તેને સાફ કરી ગરમ પાણીથી એક વખત સોજીું ધોઈ વચમાંની ગુરના સાંધા આગલથી જરા કાપ મુકીને ત્યાંથી મરડીને વાળી બેવડું કરીને સોજી દારીથી બાંધી લેવું. ત્યારબાદ એ કટકો રહે તેટલા એક કલઈભરેલા પાટીયામાં મુકીને એ કુબે તે ઉપરાંત થંડું પાણી રેડી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો નીમક નાખી ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકવું અને માહે કકરા પડેને બળતું ધીમું કરવું અને અંદરનું પાણી સુકાવા આવેતો ઢાંકણુપર પાણી આપ્યા કરી માહે તે રેડવા કરવું. પછી ગોસ્ત તદન નરમ થઈ ઘણું સેજ સુપ રહેને ઉતારવું. માઘીનું ગોસ્ત હમેશ ચરતું નથી માટે નરતું ગોસ્ત લેવું.

બાફેલો રતાળુ કંદ.

અપ મુજબના સોજ રતાળુ કંદના આખા કટકાને છાલ સુધાંજ સોજે ઘોઘ ઉડી તપેલીમાં મુકી એ ડુબતાં ઉપર આવે તેટલું પુરતું પાણી રેડી થોડું નીમક નાખી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને કંદ બરાબર નરમ થાયને કાઢી છોપીને દલેલી રાધ, સરકો, દલેલાં મરી તથા ઘટેતો જરા નીમક પણ લઈને તેની સાથે ખાવો.

બાફેલો શકરકંદ.

મળહનો સોજે જદો શકરકંદ લેવો અને ઉપર રતાળુ કંદ બાફવા લખેલોછે તે પ્રમાણે બાફીને તેમજ ખાવો.

બાફેલાં ગાજર.

ગાજર કુમળા હોયતો આખાંજ રાખીને સોજાં ઘાવાં. પણ મોટાં હોયતો છાલ છોલી ઉભાં કાપી વચમાંનો ડાંડો કાઢી નાખીને સ્લાઇસ કાપવી. કુમળાંને બાફવા માટે તે ડુબે તેટલાં કકડતાં પાણીની તપેલીમાં જરા નીમક સાથે નરમ બાફી પાણીમાંથી કાઢીને સોજાં કપડાંથી ઘસીને ગુદવાં. મોટા ગાજરની સ્લાઇસને પણ કુકાં પાણીમાં નીમક નાખીને બાફવા મુકવી અને જરા વાગમાં તે નરમ થાયને આળણીમાં એસાવી કાઢી બરાબર ફોરડાં કરવા અને નાનાં હોયતો તેને પણ છાલ છોલીને એમજ સ્લાઇસ કાપવી અને માખણ, નીમક તથા દલેલાં મરી સાથે એ ગાજર ખાવાં.

બાર્લી વૉટર.

પાંચ તોળા પર્લબાર્લીને સોજ ઘોઘ એક સોજ તપેલીમાં એક પાથેર થંડાં પાણી સાથે બળતે મુકવું અને ગરમ થાયને ઉતારી પાણી કાઢી નાખીને ખીજું સોજું કકડતું પાણી બે શેર રેડી પાછું ચુલે મુકવું અને અડધું પાણી બળેને ઉતારી કપડાંમાંથી બધું પાણી ગાળી લઈ માં હઠી તોળા સોજ ખાંડ ભિળવી. એ પાણી સીક માણસને પાયછે માટે ડોક્ટરને હુકમ હોયતો ટેસ્ટ માટે ખાટાં લીંબુના રસનાં થોડાં ટીપાં પાતી વખત માહે નાખવાં. ખીજી રીતે બાર્લી વૉટર બનાવવા માટે ઉપર લખ્યા જેટલીજ બાર્લી તથા ખાંડમાં સવા શેર કકડતું પાણી નાખીને નવ કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી ગાળીને વાપરવું.

બાર્લી વોટર બાર્લીના આટાનું.

Robinson's Patent Barley સવા તોળામાં અડધો પાથેર થાંડાં પાણીમાંથી જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવી સેજખી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી ખીજી કકડા પડતું એક થેર પાણીમાંથી જરા જરા કરી માહે તે ભેળવું, બધું એકદમ નામવું નહી, તેથી ગાંગડા વળશે. પછી ચુસે મુકી માહે અમચો ફેરવ્યા કરવો અને પાચ મીનીટે ઉતારી જાંજરાં કપડાંથી ગાળી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ ભેળી સીક માણસને આપવું. ડોક્ટરની રજા હોયતો ટેસ્ટ માટે માહે થોડાં ટીપાં ખાટાં લીંબુના રસના નાખવાં.

બાર્લીશુગર, ટ્રોપ્સ તથા મીઠાઈની બદામ.

શીરો બનાવવાની રીતમાં બાર્લીશુગર માટે શીરો બનાવવા આઝ્મિ વીવીધ વાંનીમાં લખેલું છે તે પ્રમાણે ઘણી સોજ પહેલાં નાંબરની ત્રણ થેર શાકરીયા ખાંડનો શીરો બનાવીને ઉતારી તેમાં લીંબુનું એસેન્સ એક અમચી ભેળવું અને સાફ મારબલના પથર ઉપર જરા માખણ લગાડી તેની ઉપર એ શીરો રેડી દધ ગરમ હોય તેટલાંજ તેની લાંખી લાંખી ચીપ કાપી પથરપરથી છરી વડે ઉપાડીને તેને વળ દધ લાંખી લાંખી બાર્લીશુગર કરવી. ટ્રોપ્સ બનાવવા હોયતો લીંબુનું અથવા ખીજી કોઈપણ જાતનું એસેન્સ ઉપર મુજબના શીરામાં ભેળીને તેની બધી સરખી ગોળા જીણી દડીઆ બનાવવી. મોગલ મીઠાઈવાળા બદામની મીઠાઈ બનાવે છે તેને માટે પણ બાર્લીશુગરની કાંની શીરો બનાવી લીંબુનું એસેન્સ ભેળીને પછી તેજ રીતે રેડીને પછી તેની દોઢ ઇંચ જેટલી પોહોળી ચીપ કાપીને તેના તેટલાજ બધા સમયોરસ કકડા કાતર વડે કાપી તેમાં છોલેલી બદામનું અકેક ફાડ્યું મુકી બેવડું વાળીને દાખવું.

બાલ સાંઉ.

કોળમીના સોજ સુકા છોલા રતલ ૦૧૧, સોજીં બી થેર ૧, આડુ રતલ ૦૧, નવી ચીચોરા કાઢેલી આમલી થેર ૦૧, સોજ મરચાંની ભુકી તોળા ૪, લસણના વચલા કડા ૨, વાટેલું નીમક તોળો ૧, ઘણું જલદ સરકો ખપ મુજબ.

આડુ લસણને છોલીને ઘણુંજ બારીક રેસો કાપી જરા સરકામાં ધોવા. કોડીનાં સોજ વાસણમાં આમલીને પોણી બાટલી સરકા સાથે

આર પાંચ કલાક બીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરું કાઢી લઈ છુટે ફેંકી દેવો. છોલાને થોડા સરકામાં કોડીનાં વાસણમાં બે કલાક બીનવી રાખી સરકામાંથી કાઢીને ઢીમડાં ઉપર બારીક છુંદવા. પછી પોણા શેર ધી સાથે એ બધા સામાન તથા નીમકને ભિળીને સાંકડાં મોઢાંની બરણીમાં ભરી બાકી રહેલું એક પાશેર ધી ઉપરથી મુકી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. છોલાને બદલે સુકા કુટાનું અથવા કોળમીનાં ઇડાંમાંથી વુર્તનીજ નીકળેલી જેનો કશો આકાર પણ થયેલો નહી હોય તેવી ઘણીજ બારીક કોળમી જેને કોળમ કહેછે તેનું બાલસાંઉ પણ એજ રીતે બનાવવું. પણ કોળમને ઘોઘ બરાબર સોજી કરી તડકે તદન કોરડી કરીને પછી બનાવવું. પોહોળાં મોઢાંની જુદી જુદી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારીને રાજમથી પેંક કીધેલું બાલસાંઉ સોજી રહેશે. બરણીમાં ભરેલું હોય તેમાંથી અપ પડે ત્યારે ઉપરનું ધી સોજી વાસણમાં કાઢીને પછી અંદરનું બાલસાંઉ સોજી અમચા વડે કાઢી પેલું કાઢેલું ધી પાછું ઉપર મુકવું અને બાલસાંઉ તળીને ખાવું. કોલમમાં જરા વધારે નીમક નાખવું. એ મજાહનું લાગેછે.

બાલસાંઉ ૨ જી.

કોટળાં કાઢીને સમારેલી તાજી મોઢી કોળમી રતલ રાા, કાંદા તથા સોજી ચીચોરા કાઢેલી આમલી દરેક શેર ૧, ઘણા બારીક છુંદલા ધાંણા; ભિળ વગરની દલેલી હળદ; સોજી લીલાં મરચાં તથા નીમક દરેક તોળા ૫, આડુ શેર ૦૧, લસણ તથા સુકાં મરચાંની ભુકી દરેક તોળા ૩, લીંબુના ઝાડનાં પાદડાં ૨૫, લીંબુ ૬ ની છાલ, સોજી મીઠું તેલ અપ મુજબ.

કાંદા તથા લસણને છોલી ઘણુંજ બારીક ભુકા જેવું કાપવું. લીંબુની છાલ તથા પાદડાંને પણ સાફ કરી ઘણુંજ બારીક ભુકા જેવું કાપવું. આડુને છોલી પાંચ તોળાને છુંદવું અને બાકીનાંની ઘણી પતળી સ્લાઈસ કાપવી. લીલાં મરચાંને ઘોઘ નુછીને સાફ કરવાં. કોળમીને ઘોલી નહી પણ સાફ કરી ઢીમડા ઉપર બારીક છુંદીને તેમાં નીમક ભિળવીને અડધા કલાક રાખવી. ત્યારબાદ બધા સામાનને ભિળી એક બાટલી તેલમાં અધકચરું તળી થંડું થાયને બરણીમાં ભરી ખીજી તેલને કકડાવી તે થંડું થાયને બરણીમાં ભરેલાં બાલસાંઉની ઉપર ચાર આંગળી

જેટલું રેડવું અને ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી લેવું. અપ પડે ત્યારે કાઢીને ધી અથવા તેલમાં તળીને ખાવું. પહેલાં બાલસાંઘમાં લખ્યા પ્રમાણે પોહોળાં મોઢાંની બાટલીઓ જરા અધુરી ભરી ઉપર તેલ રેડી તેજ પ્રમાણે બુચ મારીને પેક કીધેલું બાલસાંઘ સોજી રહી શકશે.

બાલસાંઘ ૩ જી.

તાજી મોઢી કોળમી ૧૦૦, કાંદા શેર ૦૫, વાટેલું નીમક તથા આડુ દરેક તોળા ૫, લીંબુ ૨ નો રસ તથા ચારની છાલ, લસણ તથા લીલાં મરચાં દરેક તોળો ૧૧, સોજી ધી તથા સોજે સરકો અપ મુજબ.

કોળમીને બારી કોટળાં કાઢી તદ્દન કોરડા સાફ પાતા ઉપર જરા સરકા સાથે બારીક પીસ્વી. કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપવા. આડુ લસણને છોલી એ, લીંબુની છાલ તથા મરચાંને બારીક પીસ્વું. પછી બધા સામાનને કોળમી સાથે ભળી એ બધું તળાય તેટલાં ધીમાં કલઘભરેલાં વાસણમાં ધીમે બળતે મુકી કોળમી ડાબે નહીં અને કાંદા નરમ થઈ બાલસાંઘ સુકું થાય ત્યાંસુધી સંભાળથી તળી થંડું પડેને બરછીમાં ભરી લાંબા દાહડા રાખવું હોયતો ઉપર થોડાં ઓરેંજના પાદડાં મુકીને પછી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકીને ઉપર ચામડું બાંધી લેવું.

બા સુ દી.

બદામની ખીજ, ભાંજેલાં પસ્તાં તથા સોજી ચારોળી ત્રણડે મળી શેર ૦૧ ને છોલી બદામ પસ્તાંની સ્લાઇસ કાપવી અને એળચીના દાંણા તથા જાયફળ દરેક વાલ પાંચને છુંદવું. ત્યારબાદ સોજાં તાજાં જે શેર દુધને સાફ કલઘવાળી તપેલીમાં ચુલે બળતે મુકી ધુંટયા કરવું અને તેમાંનું અડધું બળી જાયને ઉતારી થંડું પડેને તેમાં સોજી અડધી શેર મેદા ખાંડ તથા ઉપલો બધા સામાન ભળીને પીવી.

બી સ્કીટ આઇર્સીંગ.

પફપેસ્ટ પાછતામાં માખણનો બનાવવા લખેલું છે તેવો પણ ૦૧ ઇંચ જાદો બનાવી તેની દોઢ ઇંચ વ્યાસનાં પતળી કીનારીનાં ગ્લાસ વડે બધી ગોળ બીસ્કીટ કાપીને પછી તેની વચોવચમાંથી અડધી ઇંચ જેટલા સરખા ગોળ ગાળા કાપી કાઢીને બધી રીંગ જેવું કરી તેની ઉપર ઇંડાંની સફેદીને

દોહરીને તે લગાડી તેની ઉપર ચાળણીથી દલેલી ખાંડ છાંટી ભુંજવાનાં પત્રાંને જરા માખણ લગાડી તેમાં બધી રીંગને સેજ છેટે ગોઠવીને મુકી બીમી ભઠ્ઠીમાં શીકી લાલ ભુંજવી. પછી આઝે ચોપડીમાં આધસીંગ ખાંડનીછે તે બનાવીને ઉપર ચોપડી તે બંધાવા માટે થંડી ભઠ્ઠીમાં મુકી બંધાયને કાઢી તેની ઉપર તેજદાર રંગની લાલ જૈલીનાં છુટાં છુટાં ટીપકાં મુકવાં. પફ્ફેસ્ટ પાઇનાને બદલે ગમતો પફ્ફેસ્ટ ટાઈનો બનાવી તેની ઉપલી રીતે રીંગ બનાવીને ઝેજ રીતે તૈયાર કરવી.

ખીસ્કીટ આ રાફ્ટની.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોળું માખણ શેર ૧૧, દલેલી ખાંડ તથા સોજે આરાફ્ટ દરેક તોળા ૧૫, તાજાં ઇંડા ૨, સાટાનો આટો ખપ મુજબ.

આટો ડાજે નહી તેમ સેકીને કોરડો કરવો. ઇંડાંને ભાજીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી માખણને ઘુંટીને ઘણું નરમ કરીને માહે ભિળી તેમાં અકેક પછી બધો સામાન બરાબર મેળવી સારીકાની ચુંદીને પાટીયાં ઉપર જરા સાટો છાંટી તેની ઉપર એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જલડું વણી પતળી કીનારીનાં ગ્લાસ વડે ગોળ ખીસ્કીટ કાપી ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવી.

ખીસ્કીટ ઓટમીલ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૧૭૧, ભરડેલાં ઓટમીલ તથા સોળું માખણ દરેક તોળા ૭૧, તાજાં ઇંડાં ૧, કારબોનેટ ઓવ સોદા સપાટ ભરેલી ચમચી ૧૧, લગાડવાનું માખણ તથા સાટાનો આટો ખપ મુજબ.

આટાને ડાજે નહી તેમ સેકીને કોરડો કરી તેમાં સોદા તથા ઓટમીલ ભિળી માખણને તાવીને માહે તેને સારીકાની મેળવી ઇંડાંને ભાંજી તેમાં એક નાનો ચમચો પાણી રેડી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને તે ખપતું ભિળીને આટો બાંધવો. પછી પાટીયાં ઉપર સાટો છાંટી વેળણને પણ સાટો લગાડી ઘણું જ પતળું વણી ઘણી બારીક કીનારીનાં તંબલરની કીનારીને પણ આટો લગાડી તે વડે ગોળ ખીસ્કીટ કાપવી અને ભુંજવાનાં પત્રાંને ખીજું માખણ લગાડી તેમાં મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવી.

ખીસ્કીટ કરાકરી.

ખીસ્કીટ બટર નવસારીનીમાં લખ્યા મુજબ આટાની મેળવણી અથવા ખીસ્કીટ બટરમાં લખ્યા પ્રમાણેની મેળવણી તૈયાર કરી શીંગર ખીસ્કીટ જેટલો જલો અને આસરે આઠેક ઇંચ લાભો સફાઈદાર ગોળ વીટો હથેલીથી પાટીયાં ઉપર વણીને તેના બેઉ છેડાને પાણી લગાડીને બેમાલુમ અઠેક સાથે જોડી લઈ તેનાં ગોળ વળાં, ડાયમંડ, કેક અથવા ઇંચેજી આથના આંકડાની કાંતી યા એવાજ ખીજ કોષપણુ આગરની કરાકરી બનાવી એજ બેઉ બટર ખીસ્કીટમાં લખ્યા મુજબ રાખ્યા પછી તેજ રીતે ભુંજવી. પણ એ પતળી હોવાથી જલદી ભુંજશે.

ખીસ્કીટ કાર્નરીક્સ સોલ્યુબલ પુડની.

કાર્નરીક્સ કુડ તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક તોળા ૫, સોજી માખણ ૫૫ મુજબ.

ખાંડને કુડ સાથે ભળી તેમાં હટી તોળા માખણ મેળવી જરા થંડાં પાણીથી કઠણુ આટો ખાંધી તેની લખોટી જેટલી બાર ગોળી કરીને થેલી ઉપરજ રૂપ્યા જેટલી માટી ખીસ્કીટ થાળી ભુંજવાનાં સાફ પત્રાંને માખણુ લગાડી તેમાં છેટે છેટે ખીસ્કીટ મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં યા તંદુરમાં ભુંજવી અથવા થાળીમાં મુકી તેની ઉપર ખીજ થાળી ઢાકીને તેની ઉપર તેમજ હેઠે ગામઠી કોલસાના ઈંગાર છુટા છુટા મુકીને ભુંજવી. ખીસ્કીટ ભુંજતાં પંચરધને નાની પુરી જેટલી થશે. એ ખીસ્કીટ સીક માણસ તેમજ બચ્ચાંને આપવી.

ખીસ્કીટ કીમ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા કઠણુ માખણુ દરેક રતલ ૧, દલેલી ખાંડ રતલ ૦૧, વેલાતી ઓરેંજના મુરખ્યાના ધણાજ બારીક કાપેલા કકડા તોળા ૫, તાજાં ઈડાં ૩, સારા માટે આટો ૫૫ મુજબ.

આટાને ડાળે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો અને માહે માખણુ મેળવીને વચમાં ખાડો પાડી ઈડાંને બાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને એ, ખાંડ તથા મુરખ્યો નાખી ખુબ ગ્રંદીને આટો ખાધી હથેલીપર જરા સાટો

લઘને નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા ગોળા કરી તેને સરખા દાખીને ચપટા કરવા અને ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર મુકી ધીમી બઢીમાં ભુંજવી. ગમેતો ગુંદતી વખત માહે એક ચમચી લીંબુનું એસેન્સ ભેળવુ.

ખીસ્કીટ ખારી.

મીલના પહેલાં નંબરના એક રતલ ઘઉંના આટાને ચાળી તેમાં ખારીક વાટેલું નીમક સવા તોળો અને વધારે ખારી પસંદ હોયતો દોઢ તોળો તથા કઠણ માખણ તોળા પ મેળવી પફપેસ્ટ પાઈનામાં માખણનો બનાવવા લખેલુંછે તે પ્રમાણેજ પણ તેમાં લખ્યા કરતાં મોટા કકડા કાપીને તે એકેક ઉપર ગોડવી ઢગળો કરીને તેનો સરખો મોટો અડધી ઇંચ જાદો રોટલો તેજ રીતે ફેરવી ફેરવીને વણવો અને લીકર ગ્લાસની ઘણી પતળી કીનારી વડે ખીસ્કીટ કાપી ગરમ ભઠ્ઠી અથવા તંદુરમાં કકરી અને ઉપરથી બદામી રંગની ખીસ્કીટ ભુંજવી. એ ખીસ્કીટ માટે ચરખી અથવા ધીનો કસ્ટ કરવો નહી.

ખીસ્કીટ ખારી દહીની.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોજી કઠણ ચીકાસવાળું ધી શેર ૧૦, Brown & Polson's Paisley Flour તથા ખારીક વાટેલું નીમક દરેક તોળો ૧૦, સોજી કઠણ દહી તથા લગાડવાનું ધી ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી તેમાં ધી તથા નીમક નાખી બેઉ હથેલીથી ચોળીને આટામાં બરાબર મેળવી બે કલાક ઢાંકી રાખ્યા બાદ ખપતું ખપતું દહી નાખી સેજ કઠણ આટો બાંધી દસેક મીનીટ ખુબતરેહ ગુંદયા પછી આટાને પાંચરી પોડળો કરીને પછી પેસ્ટી ફ્લોઅરમાં કગરસ હોય તેને વાઢી પાઉદર જેવો કરીને આટાની ઉપર ભભરાવી ખીજ દસેક મીનીટ એમજ ગુંદવો સારબાદ જરા સાટો લગાડીને એ આટાના વચલાં ખાટાં લીંબુ જેટલા સફાઈદાર ગોળા કરી હાથમાંજ તેની અડધી ઇંચ જાદો સરખી ગોળ ખીસ્કીટ થાપવી અથવા એમ થાપ્યા પછી પાટીયાંની ઉપર મુકીને તેની વચમાં અંગોઠો ખોસી આરપાર સરખો ગોળ ખાટો પાટી સફાઈથી સરખી ગોળ રીંગ જેવી ખીસ્કીટ કરવી અને ખીસ્કીટ બટર નવસારીની આઐ ચોપડીમાંછે તેમાં લખ્યા મુજબ ધી

લગાડેલાં જુંજવાનાં પત્રાં અથવા ખુનચામાં એ ખીસ્કીટને અડધી આંગળ જેટલી અકેકથી દુર મુકી તેમાંજ લખ્યા મુજબ પણ સોનેરી રંગની કકરી જુંજવી, લાલ કરવી નહીં. પણ એ ખીસ્કીટ ઘણી જલદી જુંજાયછે. નવસારીની ખીસ્કીટમાં લખ્યા જેટલો વખત એને લાગશે નહીં. પેજલી ફ્લોઅર નહીં હોયતો તેને બદલે ૦૧ તોળો કારખોનેટ ઓવ સોદાને વાટીને તે નાખવો. એ ખીસ્કીટ ઘણી સારી લાગેછે.

ખીસ્કીટ ચો જ.

ઉપર આગી ખીસ્કીટમાં લખ્યા પ્રમાણે એક રતલ આટાનો અડધી ઇંચ જલદો પફપેસ્ટ વણવો અને વેલાતી પનીરને જયફળની ખમણીથી ખમણીને તે પંદર તોળા લખ એ વણેલા પફપેસ્ટના અડધા ભાગ ઉપર બધે એકસરખો ભભરાવી બાકીના અડધા પફપેસ્ટને તેની ઉપર વાળીને પછી એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું અથવા અડધી ઇંચ જલદું સફાઈથી સરખું વણીને બારીક કીનારીના લીકરગ્લાસ વડે ખીસ્કીટ કાપવી અને જુંજવાનાં પત્રાંમાં મુકી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ખીલીને ૫૩ છુટાં પડે તેમ બરાબર કકરી જુંજવી. એ ખીસ્કીટ મજાહની લાગેછે.

ખીસ્કીટ ચો જ ૨ જી.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; સોળું કઠણ માખણ તથા જયફળની ખમણીથી ખમણેલું વેલાતી પનીર દરેક તોળા ૫, તાજાં ૧ ઇંચાંની દાળ, લીંબુનું એસેન્સ ટીપાં ૧૦, વાટેલું નીમક તથા દલેલાં મરી દરેક ચમટી ૧, સાટા માટે આટો ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી સેકીને સુકો કરી તેમાં માખણ મેળવીને પછી બધા સામાન બરાબર ભેળી પાટીયાંની ઉપર સેજ સાટે નાખીને એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જલદું વણી બારીક કીનારીનાં લીકરગ્લાસ વડે ખીસ્કીટ કાપી જુંજવાનાં પત્રાંમાં મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં જુંજવી. એ ખીસ્કીટનો ટેસ્ટ ઘણો સારો લાગેછે.

ખીસ્કીટ ચો કોલેટ.

દલેલી ખાંડ રતલ ૦૧૧, બદામની ખીજ રતલ ૦૧, ચોકોલેટનો બુકો તોળા ૨૧, તાજાં ઇંચાં ૨ ની સફેદી, વેનીલા એસેન્સ ચમચી ૧, ગોલાબનું એસેન્સ ટીપાં ૨૦.

બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ઘણીજ ખારીક પીસી તેમાં ઇડાંની એક સફેદી ભિળી નરમ કરી ખાંડ મેળવીને પછી બાકીની એક ઇડાંની સફેદી નાખવી. પછી ચોકોલેટમાં બેઉ એસેન્સ ભિળીને પછી બધા સામાન સાથે મેળવી સોપારી જેટલી ગોળીઓ કરી તેને જરા થંડું પાણી લગાડીને થંડી ભટ્ટીમાં સુકવવી.

ખીસ્કીટ ચોકોલેટ ૨ જી.

દલેલી ખાંડ તોળા ૧૭, માખણ રતલ ૦૧, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો તથા ચોખ્ખાનો આટો દરેક તોળા ૭૧, ચોકોલેટનો ભુકો તોળા ૫, તાજાં ઇડાં ૨, વેનીલા એસેન્સ ચમચી ૧, ગોલાખનું એસેન્સ ટીપાં ૨૦, બેકીંગ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

બેઉ આટાને ચાળી ડાળે નહી તેમ સેકીને સુકો કરી માખણને ઘુટી નરમ કરીને તેમાં ૦૧ રતલ ખાંડ, ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી દોહવીને તે તથા બેકીંગ પાઉદર મેળવીને આટામાં ભિળી યુંદીને જરૂર પડેતો જરા સાટો છાંટીને અડધી ઇંચ જાડું વણી મરજી મુજબના આકારનાં પત્રાંથી ખીસ્કીટ કાપી મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં શીકી બદામી રંગની ભુંજવી. પછી ચોકોલેટમાં બાકીનો સામાન ભિળી નરમ થાય તેટલું પાણી મેળવી ધીમે બળને ઘુંટીને ઘટ થાયને એસેન્સ મેળવીને પછી ઉતારી કુકું થાયને ખીસ્કીટની ઉપર ચોપડવું.

ખીસ્કીટ ચોખ્ખાના આટાની.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખ્ખાનો આટો રતલ ૦૧, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; દલેલી ખાંડ તથા માખણ દરેક તોળા ૧૫, તાજાં ઇડાં ૨, લીંબુનો રસ નાનો ચમચો ૧.

બેઉ આટાને ચાળી ડાળે નહી તેમ સેકીને સુકો કરી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી દોહવીને તે તથા બાકીનો બધો સામાન મેળવી યુંદીને આટો બાંધી ખીસ્કીટ ચોકોલેટની ૨ જીમાં લખ્યા મુજબ વણી કાપીને મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં ભુંજવી.

ખીસ્કીટ જીસ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, તાજાં ઇડાં ૬, ખોખરી કાઢેલી કૌરવેસીદ તોળો ૦૧, શાકરીયા ખાંડ ૫૫ મુજબ.

આટાને આળી ડાળે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો અને ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબતરૈહ દોહવી તેમાં છુંદેલી ખાંડ ભેળીને પછી બધા સામાનને આટા સાથે મેળવી એકરસ કરી ભુંજવાનાં પત્રાંમાં સફેદ કોરું કાગળ પાંચરી તેની ઉપર ચમચા વડે છુટી છુટી મેળવણી મુકવી અને તેની ઉપર શાકરૂયા ખાંડ ભભરાવી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં દસ મીનીટ ભુંજવી.

ખીસ્કીટ તજની.

દહેલી ખાંડ તથા કઠણ માખણ દરેક રતલ ૧, મીલનો પહેલ નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૫, તજનો ઘણો ખારીક છુંદેલો ભુકો તોળા રા, ઊંડી અથવા રમ દાઝ વાઇન ગ્લાસ ૧, સારા માટે ખીજે આટો ખપ મુજબ.

આટાને આળીને ડાળે નહી તેમ સેકીને તેમાં માખણ મેળવીને પછી બધા સામાન એકેક પછી ભેળી પાણીથી આટો બાંધી સારીકાની ગુંદવો અને પાટીયાં ઉપર સાટો નાખી તેની ઉપર પતળો વણી ગમે તેવા આકારના કટકા કાપી ભુંજવાનાં પત્રાંપર મેલી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવી. એ ખીસ્કીટનો ટેસ્ટ સારો થાયછે.

ખીસ્કીટ ડાયમંડ.

આએ વીવીધ વાંતીમાં ખીસ્કીટ ખારી છાપેલીછે તેમાં લખ્યા જેટલોજ બધા સામાન લઈ તેમાં લખેલી રીતે પણ તેના કરતાં એ આટાને ઘણો કઠણ બાંધી ગુંદીને તેજ પ્રમાણે વણી માખણ ચોપડીને કટકા કાપી એકેકપર મુક્યા પછી તેજ રીતે પણ એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું એને ઝડું સફાઈથી વણવું. પછી બે ઇંચ જેટલી ખીસ્કીટ થાય તેટલી બધી મળાહતી એકસરખી ડાયમંડ આકારની ખીસ્કીટ ઢારવાળી છરી વડે કાપવી. ચારબાદ મોટી કઢાઈમાં પુરતું ધી નાખી ચુસે બળતાં ઉપર મેલવું અને તે બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળેને બળતું ધીમું કરીને અંદર સમાય તેટલી ખીસ્કીટ પાસે પાસે મુકી એક ૫૩ ૪૪૩ શીકા લાલ રંગનું થાયને ફેરવી નાખી ખીજી ૫૩ એમજ તળાયને આંધરાંની અમચથી કાઢી લેવી. એ ખીસ્કીટ મીઠી કરવી હોયતો આએ વીવીધ વાંતીમાં રૈલ ખારાં તથા મીઠાં તળેલાં છાપેલાંછે તેમાં લખ્યા

મુજબનો અમથો અથવા કેસર નાખેલો શીરો તેના કરતાં બેવડો બનાવવો અને ઉપર લખ્યા પ્રમાણે પણ નીમક નાખ્યા વગર અમથીજ ડાયમંડ ખીસ્કીટ બનાવી તળીને કાઢી લેવી અને શીરો થાંડો થયો હશે તેને પાછો જરા ગરમ કરીને પછી તેમાં ખીસ્કીટ નાખી શીરો પીચે પછી જરા વારે કાઢવી. માહે ધણે વખત રાખ્તી નહી તેથી તદ્દન પોચી થઇ જશે.

ખીસ્કીટ દ્વા. પ્સ.

સોજ મેદા ખાંડ શેર ૦૧૧, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૧૫, ખોખરી કાઢેલી કૌરવેસીદ તોળા ૨૧, તાજાં ઇંડાં ૧૦ ની દાળ તથા ૬ ની સફેદી, સોજો ગોલાખ અમચી ૧.

આટાને આળી ડાળે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો. પછી ઇંડાની દાળને ખુબ દોહવી સફેદીને કહણુ કફ ચઢાવી બેઠ બેળીને તેમાં ખાંડ મેળવી જરા જરા કરી બધો આટો બરાબર બેળી કૌરવેસીદ તથા ગોલાખ નાખી ભુંજવાના પત્રા ઉપર પેકર પેપર મુકી તેની ઉપર છુટી છુટી અકેક અમચી મેળવણી મેલી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તાંદુરમા ભુંજવી. આખે ખીસ્કીટ ઘણી સારી થાયછે.

ખીસ્કીટ દોવર.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧૧, કહણુ માખણુ તથા સોજ મેદા ખાંડ દરેક શેર ૦૧૧, તાજાં ઇંડાં ૨, છુંદેલુ જાયફળ તોળો ૦૧૧, સાટાનો આટો ખપ મુજબ.

આટાને ડાળે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો. ઇંડાંને ભાંજ દાળને ખુબ દોહવી સફેદીને કહણુ કફ ચઢાવી માખણુને ઘુંટીને ઘણું નરમ કરી તેમાં દાળ તથા સફેદી બેળી બાકીનો બધો સામાન મેળવી ઘુંટીને આટો બાંધી સાટો છાંટીને પતળું વણી બારીક કીનારીનાં ગ્લાસ વડે ખીસ્કીટ કાપી ભુંજવાના સાફ પત્રા ઉપર મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તાંદુરમા ભુંજવી. આ ખીસ્કીટ ઘણી મજાહની લાગેછે.

ખીસ્કીટ નાળીયેરની.

બારીક ખમણીથી સફેદ ખમણેલું નાળીયેર તથા દલેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦૧૧, તાજાં ઇંડાં ૨ ની સફેદી.

નાળીયેરમાં ખાંડ ભિળી તેમાં અપતી અપતી સફેદી નાખી ખુબ મેળવી કઠણ કરી વેફર પેપરને ભુંજવાનાં પત્રાંમાં મુકી તેની ઉપર છેટે છેટે અકેક અમચા જેટલી મેળવણીને કાંટા વડે મુકીને તેનો પડા રોકો આકાર કરી થંડી ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં સુકવવી. પણ સેજખી કાલ થવા દેવી નહી.

ખીસ્કીટ નાળીયેરની ર જી.

ઝીણા દાંતાની અમણીથી બારીક સફેદ અમણેલુ નાળીયેર તોળા ૧૫, દલેલી ખાંડ તોળા ૧૨૦, Brown & Polson's કૉર્નેફ્લૉઅર તોળા ૩૦૦, તાજાં ઇડાં ૨ ની સફેદી.

સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો અને નાળીયેરને ગરમ ચુલા આગલ મુકી તેમાં એ ભિળીને પછી અકેક પછી બધો સામાન મેળવી ભુંજવાનાં પત્રાંમાં વેફર પેપર મુકી તેમાં અકેક નાનો અમચો ભરી મેળવણીને છેટે છેટે રેડીને થંડી ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવી.

ખીસ્કીટ ને પલ્સ.

મીઠનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા દલેલી ખાંડ દરેક રતલ ૧, તાજાં ઇડાં ૯ ની દાળ તથા ૭ ની સફેદી, સારાનો આટો તથા સોજો ગોલાખ અપ મુજબ.

ઇડાંની દાળને ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી એક ભિળીને તેમાં બધું મેળવી વણાય તેવું કઠણ કરવા અપતો અપતો ગોલાખ નાખી આટો બાંધવો અને સાટો છાંટી એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જડું વણી બારીક કીનારીનાં ગ્લાસ વડે ગોળ કાપવી અથવા કોઇપણ આકારનાં પત્રાં વડે કાપવી અને મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવી.

ખીસ્કીટ પટેટાની.

પટેટા ભુંજેલા આમે વીવીધ વાંનીમાં છાપેલાછે તે પ્રમાણે સોજા મોટા પટેટાને ભુંજી અંદરનો ગર અમચા વડે કાઢી તે ૦૧ રતલ લેવો અને તેને પોટેટો મેશરથી અથવા ત્રાંખાની કલર્થલરેલી ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢી તેમાં ખુબ દોહવેલી તાજાં ઇડાં ૮ ની દાળ, બારીક છુદીને ચાળેલી ખાંડ રતલ ૦૧ તથા ઘણું બારીક કાપેલો

વેલાતી ઔરેંજનો સુકો મુરખો તોળા ર ભેળીને પછી છેલ્લે ૮ ઇડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તે મેળવવી અને એ મેળવણી તૈયાર કરવા આગમચ જાદાં સફેદ કોરાં ધાગજના ચોરસ નાના દાખડા લાહીથી વળગાવીને બનાવી ઉપરથી ઉંઘાડા રાખવા અને તેને સોજી સંલેડ ઓઘલ લગાડી એ મેળવણીથી અડધા ભરી તેની ઉપર થોડી ખાંડ ભભરાવી ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજીને ગમેતો તેની ઉપર તેજદાર રંગની જરા જલ્લી મુકવી.

ખીસ્કીટ પસ્તાંની.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા દલેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, ભાંજેલાં પસ્તાં રતલ ૦૧, તાજાં ઇડાં ૧૦ ની દાળ, વેનીલા અસેન્સ નાનો ચમચો ૧, માખણ તથા સારાનો આટો ખપ મુજબ.

પસ્તાંને છાલી ધણાંજ બારીક છુંદી ઇડાંની દાળને ખુબ દોહવીને માહે તે ભેળી બાકીનો બધો સામાન એમાં બરાબર મેળવી સેજ સાટો નાખી એક ઇંચનાં ત્રોજ ભાગ જેટલું જાડું વણી લીકરગ્લાસથી ખીસ્કીટ કાપી ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી તેમાં મુકીને મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં કકરી ભુંજવી.

ખીસ્કીટ ફીંગર.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧૧, દલેલી ખાંડ તથા સોજી માખણ દરેક રતલ ૦૧, દુધ ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી ડાબે નહી તેમ સેકી સુકો કરી તે, માખણ તથા ખાંડ ભેળી ખપતું ખપતું દુધ નાખી ખુબ ચુંદીને કઠણ આગે બાંધી તેના નાનાં આટાં લીંબુ જેટલા ગોળા કરીને પાટીયા ઉપર મુકીને તેને હાથની હથેલી વડે હાથનાં આંગળાં જેટલી લાંબી ખીસ્કીટ વણી ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર મુકી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં કકરી ભુંજવી.

ખીસ્કીટ ફુટ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા છુંદલી સોજી ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, તાજાં ઇડાં ૩, તાજી રાજખરી અથવા ઓખરી; ફેસ્ટર શુગર તથા માખણ ખપ મુજબ.

આગને ડાબે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો અને બે ઇંડાંની દાળમાં છુંદેલી ખાંડને સારીકાની મેળવીને પન્ની તેમાં આટો તથા એક ઇંડાંને ભાંજીને તે આખું મેળવી માહે બે ચમકી નીમક નાખીને છેલ્લે બાકીની બે સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તે ભિળી બુજવાનાં પત્રાંમાં માખણ ચોપડી તેમાં એ મેળવણીને પેણી ઈંચ જેલી પાંચગ મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજી થંડી થાયને લાંબા આકારની ખીસ્કીટ ઢાપવી. પછી થોડી રાજખરી યા ચોખરીને ભચડી ક્રીણાં આધરાંની કલકલરેલી ચાળણીથી છાંડી લઈ તેમાં કેસ્ટર શુગર ભિળીને ઢણ કરી ખીસ્કીટની ઉપર ચોપડી થંડી ભઠ્ઠીમાં મુકીને સુકવવી.

ખીસ્કીટ બટર.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧૧, મીલનો પહેલાં નંબરનો ક્રીણો રવો તથા સોજી કઠણ માખણ દરેક રતલ ૦૧, પદરખાનાનું હોપ્સનું તાજી ખમીર તોળા ૫, વાટેલું નીમક તોળો ૧, ચોખરી કાષિલી કૌરવેસીદ તોળો ૦૧૧, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

આટો ડાબે નહી તેમ સેકીને સુકો કરી એને તથા રવાને ચાળી તેમાં ખમીરને સારીકાની મેળવી બાકીનો સામાન ભિળી અપ પડેતો જરા પાણી લઈ કઠણ આટો બાધી લગભગ પેણી કલાક સુધી ખુબ ગુંદી ઉપર કપડું ઢાંકીને આગે વીવીધ વાંનીમાં પાંઉ બનાવવાના છાપેલાછે તેમાં લખ્યા મુજબ ઉંચવાળી જગ્યામાં રહેવા દઈ તેજ પ્રમાણે તૈયાર થાયને જેટલી નાની માટી ખીસ્કીટ બનાવવી હોય તેટલા સફાઈદાર ગોળ વીટા કરી છરી વડે તેની એકસરખી બત્રી કાતરીઓ કાઢી બુજવાનાં પત્રાંને જરા માખણ લગાડી કાપેલી બોરડું હેઠે ઉપર રહે તેમ તેમાં છુટી છુટી ખીસ્કીટ મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં કકરી બુજવી.

ખીસ્કીટ બટર નવસારીની.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા પહેલાં નંબરનો ક્રીણો રવો દરેક રતલ ૦૧, ઘણું સોજી પણ ચીકાસવાળું ઘી રતલ ૦૧, મેદા ખાંડ તથા સોજી માખણ દરેક તોળા ૨, વાટેલું નીમક તોળો ૧૧, ચોખરી કાષિલી કૌરવેસીદ તોળો ૦૧૧, ભિળ વગરની ઘણી સોજી ચઢાઉ તાડી પાઈટ ૧, તાજી ઈંડું ૧.

આઠાને આળી ડાળે નહી તેમ સેકી સુકા કરી રવાને આળીને બેડ બેળીને તેના ત્રણ ભાગ કરી બે ભાગ જીદા રાખવા અને એક ભાગમાં ખાંડ તથા ઘડું મેળવી તાડી નાખી પંદર વીસ મીનીટ ગુંદી ધણુંજ પોચું લાઠી જેવું કરી એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલાં માટાં એક કોડીનાં વાસણમાં ભરી ખમીર ચઢવા માટે આખી રાત ગરમ જગ્યામાં ઢાંકી રાખવું. પછી સહવારનાં બાકી રહેલા બે ભાગ આટા તથા રવામાં એ ખમીરને બરાબર મેળવી સાત તોળા ધી, ફેરવેસીદ તથા નીમક બેળી ઉપરની પાણી જેવી તાડીને જીદી કાઢી હેઠેના ઠરાને ખપતો ખપતો માહે નાખી કઠણ બાંધી લગભગ પોણું કલાક સુધી ખુબ ગુંદી બાકી રહેલાં ધીમાંથી ખીસ્કીટ ભુંજવાનાં સોળાં પત્રાંને અડધું ધી લગાડવું અને ઉથેલીને જરા ધી ચોપડી એ આટામાંથી નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા સફાઈદાર ગોળા કરવા અને તે અકેકને અથડાવીને નહી પણ બબે ઇંચને અંતરે છુટા છુટા પત્રાંની ઉપર મુકવા. પાસે પાસે મુકવાથી ખીસ્કીટ ખીસ્યા પછી અકેક સાથે વળગી જાયછે. પછી ઉપર કપડું ઢાંકી બાવરચીખાંનામાં ઉંફવાળી જગ્યામાં સાડા ત્રણ કલાક રાખ્યા બાદ બાકી રહેલાં ધીને ખીસ્કીટની ઉપર ચોપડી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં પીળા શીકા રંગની ખીસ્કીટ ભુંજવી. પણ અંદરથી એ ખીસ્કીટ પાંડિતા જેવી તરમ રહેછે માટે કકરી થવા સાથે થંડી ભઠ્ઠીમાં પાછી મુકવી અને માહેથી બરાબર કકરી થાયને કાઢીને ગરમ હોય તેટલાંજ ઉપર માખણ ચોપડવું. ગમેતો નવટાંક બદામની ખીજને છોલીને બારીક સ્લાઈસ કાપીને ખીસ્કીટનેા આટો ગુંદ્યા પછી માહે મેળવી. તંદુરમાં ભુંજવી હોયતો ગોળ પત્રાંમાં અથવા સપાટ તળીયાંની કલ્લભલરેલી ત્રાંબાની થાળીમાં ઉપર લપેલી રીતે ખીસ્કીટ બનાવીને ખમીર ચઢવા માટે મુકીને રહેવા દીધા પછી ચઢી ખીલીને તૈયાર થાયને તંદુરમાં થોડી રેતી પાંચરી તેને ચુલ માટે બળતે મુકી ઢાંધણુ ઉપર ગામઠી કોલસાના પુરતા ઇંગાર સળગાવી તંદુર બરાબર ગરમ થાયને બળતું કાઢી નાખી હેઠે ઘણાજ સેજ. ઇંગાર રાખી ઉપર પુરતા ઇંગાર રહેવા દઈ ઉપર લખ્યા મુજબ ખીસ્કીટને ધી ચોપડીને થાળીને તંદુરમાં મેલી ઉપર મુજબ ભુંજીને તૈયાર કરવી. તંદુરમાં ભુંજતાં લગભગ સાડાત્રણથી ચાર કલાક લાગેછે. તંદુર નહી હોયતો ઉપર મુજબ ત્રાંબાના ખુનચામાં ખીસ્કીટ મેલી ખીસે પછી ચુલા ઉપર તો પુરતો તાપ લાગી શકે નહી માટે હેઠે ભાંયપર ચાર ઈંચ અથવા નળીયાંને

છુટાં છુટાં સરખાં ગોઠવીને મુકી તેની વચમાં રાખ પાંચરી સળગાવેલા કોલસાને તેમાં ધણાજ થોડા છુટા છુટા મુકવા અને ઇંટ યા નળીયાંની ઉપર ખીસ્કીટ ભરેલા ખુનચાને ગોઠવીને મુકી તેની ઉપર ખીજે કલધવાળો ખુનચો ઉલટો ચપટ ઢાંકીને તેની ઉપર વધારે ઇંગાર રાખી તપાસ્તાં રહેવું અને હેઠથી પીળા ઘેરા રંગની થવા આવેને હેઠેના ઇંગાર તદ્દન કાઢી નાખી લાલ થવા દેવી નહી. પણ ઉપરના ઇંગાર ખુબતા જાય તેમ થોડા કોલસા મુકીને વીજનતાં રહી ઘણી તજવીજ રાખી બરાબર કકરી ખીસ્કીટ ભુંજવી. એકદમ ધગધગતા ઇંગાર મુક્યાથી ખીસ્કીટ ઉપરથી લાલ થઇ જશે અથવા ડાજી જશે અને અંદરથી કાચીજ રહેશે માટે તેની સંભાળ રાખવી, તેમજ ભુંજતી વેળા વારંવાર ઉપરનો ખુનચો ઉઘાડ્યા કરવો નહી, તેથી માહેલી વરાળ બાહેર નીકળી જઇ ખીસ્કીટ દખાઇ જશે અને કુળેલી રહેશે નહી. આએ ખીસ્કીટ ઘણી સારી થાયછે. બનતાં સુધી એ ખીસ્કીટ ભઠ્ઠીમાંજ ભુંજવી. પણ જો તેમ નહીજ બનેતો પછી તંદુરમાં યા ખુનચામાં ભુંજવી. કારણ ભઠ્ઠીમાંજ ઘણી સરસ ભુંજશે.

ખીસ્કીટ બદામની.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઝીણો રવો; બદામની ખીજ તથા દલેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૪, ગોલાખ તથા આટો ખપ મુજબ.

બદામને છોલી જરા ગોલાખમાં ઘણી બારીક પીસવી. ઇંડાંને ભાંજી સફેદ થાય ત્યાંસુધી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવાં અને તેમાં ખાંડ ભિળી રવો બરાબર મેળવીને ત્રણ કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી માહે બદામ ભિળી સોજે ગોલાખ એક લીકરગલાસ મેળવી બધું એકરસ કરીને કોડીનાં વાસણમાં બાર કલાક ઢાંકી રાખવું. ત્યારબાદ હાથને ગોલાખ લગાડી નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા મેળવણીના ગોળા કરી તેને દાખીને ચપટા કરી એક સોજ કલધભરેલા ખુનચામાં જરા આટો ભભરાવી તેમાં ગોઠવીને મુકી નવા બુતારાની સળીથી ખીસ્કીટનાં ઉપરનાં પડપર કાંઇ નકશી અથવા ઝીણી ચોકડી પડે તેમ દાખીને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં અથવા તંદુરમાં કકરી ભુંજવી, પણ લાલ થવા દેવી નહી.

ખીસ્કીટ ઝેન્જર્સ ફુડની.

ખીસ્કીટ કાર્નરીક્સ ફુડની આઝમે વીવીધ વાંનીમાંછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ તે ફુડને બદલે આઝમે ફુડ લખને તેજ રીતે ઝેની ખીસ્કીટ બનાવવી. ઝે ખીસ્કીટ સીક માણસ તેમજ બચ્ચાંને માટે હલકીછે અને ઝેનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાયછે.

ખીસ્કીટ ખાલીના આટાની.

Robinson's Patent Barley આટો; માખણ; છુંદેલી ખાંડ તથા મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો દરેક રતલ ૧, તાજાં ઇડાં ૮ ની દાળ, કારબોનેટ ઓવ સોદા વાલ ૫.

ઘઉંના આટાને ડાળે નહી તેમ સેકીને સુકો કરી માખણમાં ખાંડ ભેળી માહે આટો તથા ખીજે બધો સામાન બરાબર મેળવી ઝેક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જડું વણી બારીક કીનારીનાં ગ્લાસ વડે ગોળ ખીસ્કીટ કાપી ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં કકરી સફેદ ભુંજવી.

ખીસ્કીટ મીલક.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૨, કઠણ માખણ રતલ ૦, સોજીું દુધ શેર ૦૧, સાટાનો આટો ખપ મુજબ.

આટાને આળી ડાળે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો. પછી દુધને કકરો પાડી તેમાં માખણ પીગળાવીને આટામાં રેડી ખુબ ગુંદીને આટો બાંધવો, જેમ કરતાં ઘણો કઠણ આટો રહેતો ખીજીું જરા દુધ લેવું. લારબાદ જરા સાટો છાંટી ઘણુંજ પતળું વણી ગમે તેવા આકારની ખીસ્કીટ કાપી ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવી.

ખીસ્કીટ યોર્ક શીયર.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોજીું માખણ રતલ ૦, તાજીું ઇડું ૧, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કારબોનેટ ઓવ સોદા વાલ ૫ (જેઆની ભાર), ઘાડી છાસ ખપ મુજબ.

આટાને ડાળે નહી તેમ સેકી સુકો કરી ઇડાંને ભાંજી સારીકાની દોહવીને આટામાં ઝે તથા ખીજે બધો સામાન બરાબર મેળવી ખપતી છાસ નાખી ખુબ ગુંદીને પોચો આટો બાંધવો અને જરા સાટો છાંટી વણીને ગમે તેવા આકારની ખીસ્કીટ કાપી તુર્ત મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવી.

ખીસ્કીટ રૉક .

બદામની ખીજ તોળા ૩, કડવી બદામ તોળા ૧, વેલાતી સુકો ઓરેંજનો મુરખ્ખો તથા સોજ મેદા ખાંડ દરેક તોળા ૨૦, તાજાં ઇંડાં ૩ ની સફેદી.

બદામને છોલીને ઘણી ખારીક છુંદવી. મુરખ્ખાને ઘણાજ ખારીક કાપવો. ઇંડાંની સફેદીને કઠણ કઠ અઢાવવો. પછી બધો સામાન સાથે બરાબર મેળવી ભુંજવાનાં પત્રાંમાં વેફર પેપર મુકી તેની ઉપર એ મેળવણી છેટે છેટે અકેક નાનો ચમચો ભરીને મલી થંડી ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બદામી રંગની ભુંજવી.

ખીસ્કીટ વેનીલા .

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા સોજ મેદા ખાંડ દરેક રતલ ૦૦, કઠણ માખણ તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦૦, તાજાં ઇંડાં ૨, વેનીલા એસેન્સ ચમચી ૨, બેકીંગ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ અથવા કારબોનેટ ઓવ સોદા ચમચી ૨, સાટાનો આટો ખપ મુજબ.

આટાને ડાબે નહી તેમ સેકી સુકો કરવો. ઇંડાંને ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી દોહવવા. કરંટને સાફ કરી સોજ ઘાઘ કોરડી કરી તેની ઉપર જરા આટો છાંટીને તેમાં ખરમોટવી. પછી માખણને ઘુંટી તેમાં જરા જરા કરી ખાંડ મેળવી ઇંડાં, દરાખ તથા વેનીલા ભેળી છેલ્લે આટામાં બેકીંગ પાઉદર અથવા સોદા મેળવીને પછી બધો સામાન સાથે ભેળીને હથેલી ઉપર પુરતો સાટો લઈ તેની ઝીણી સફાઈથી ગોળી કરી હાથમાજ થાપવી અથવા એક ઈંચના પાંચમા ભાગ જેટલું પતણું વણી ગ્લાસની ખારીક કીનારી વડે ખીસ્કીટ કાપી ભુંજવાના પત્રાંમાં આટો ભભરાવી તેમાં મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવી. એ ખીસ્કીટ ઘણી મજાહની વેલાતી જેવી થાયછે.

ખીસ્કીટ વેનીશ્યન .

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; કઠણ માખણ તથા ઘુંદીને આળેલી ખારીક ખાંડ દરેક રતલ ૦૦, ડ્રેડી લીકરગ્લાસ ૧, તાજાં ઇંડાં ૪, રાજખરી અથવા ખીજ કોષ્ઠ સોજ જમ તથા આઈસીંગ ખાંડની સફેદ તથા ગોલાખી બનાવેલી તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

આટાને આળી ડાબે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવા. એક માટાં બોલ યા તદન કલ્પલરેલી તપેલીમાં છડાંની દાળને ધુંદી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તે ભિળી ઝંડી રેડી માખણ પીગળાવીને તે નાખી ખાંડ ભિળીને તેમાં જરા જરા કરી બધા આટો બરાબર મેળવી લાકડાંના સોટા વડે ખુબ ભિળી કીનારીવાળાં ભુંજવાનાં પત્રાં યા સોજી કલ્પલરેલી થાળીને પુરતું માખણ લગાડી તેમા ૦૧ ઇંચ જેટલી પતળી એ મેળવણી રેડી મધ્યમ લઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું અને થંડું થાયને ડાયમંડ ઘાટના ચાર ઇંચના કકડા કાપી ચાલતી ધારદાર છરી વડે વચમાંથી સરખા બે ભાગમાં કાપીને કાપેલા ભાગ ઉપર જમ ચોપડીને બેઉ કકડાને પાછા સાથે વળગાવી એ રીતે બધી કીધા પછી અડધી ખીસ્કીટની ઉપર સફેદ તથા અડધીની ઉપર ગોલાખી આઈસીંગ ૦૧ ઇંચ જેટલી પાંચરીને તે સુકવા માટે પાછી થંડી લઠ્ઠી યા તંદુરમાં મુકવી.

ખીસ્કીટ વોટર.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧, સોજું માખણ તોળો ૧૧, ધુંદેલી ખાંડ તથા કઠણ કીમ દરેક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩.

આટાને ડાબે નહી તેમ સેકી સુકો કરી તેમાં બધું ભિળી જરા થંડાં પાણીથી વણાય તેવા કઠણ બાંધી વેળણુ થોકી થોકીને ખુબ ઝુંદવો. પછી તેને સેજ સાટો નાખી પતળો વેફર જેવો વણી વાઘન ગ્લાસની ઘણી બારીક કીનારી વડે ખીસ્કીટ કાપી ખાવાના કાંટા યા પતળી કાંમરીની ચીપ વડે સંભાળથી ઉંચકીને ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર મુકી મધ્યમ લઠ્ઠીમાં કકરી બદામી રંગની ભુંજવી.

ખીસ્કીટ સ્વાદીષ્ટ રંગીન.

તાજાં છડાં ૧ ની સફેદી, બદામનું એસેન્સ ટીપાં ૩૦, રંગ આઈસક્રીમનો ટીપાં ૧૫, સોજી સફેદ મેઢા ખાંડ તથા માખણ ૫૫ મુજબ.

છડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તેમાં એસેન્સ નાખી માહે અકેક ચમચી કરી ખાંડ મેળવીને બાંધેલા આટાના જેવું કઠણ કરી તેમાંથી અડધું સફેદ જીરું કાઢી અડધાંમાં રંગ ભિળવો અને સફેદ જાદાં ડોરાં

કાગજને માખણ લગાડી ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર મુકીને તેમાં બેઉ જાતની મેળવણીને છેટે છેટે સોપારી જેટલી મેલી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા મુકી ખીસ્કીટનો રંગ બદલાઈને ખુલ્લો થાયને કાઢવી.

ખીસ્કીટ સ્વીસ બરી પુણા ની.

મીઠનો તાજે પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૨, સોજું ઘણું જ કઠણ માખણ તથા બારીક દલેલી ખાંડ દરેક રતલ ૧, તાજાં ઇંડાં ૨, કારબોનેટ ઓવ સોદા તોળો ૦૧, દુધ તથા સારાનો આટો ખપ મુજબ.

આટાને ડાળે નહીં તેમ સેકીને બરાબર મુકો કરવો અને ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી માખણ સાથે મેળવી તેમાં થોડી થોડી કરી ખાંડ નાખી એજ રીતે આટો ભેળીને ફરવેસીદ નાખી છેલ્લે સોદા મેળવી વણાય તેવો કઠણ આટો બાંધવો. જેમ કરતાં કદાચ ઘટે તોજ સેજ દુધ લેવું. પછી આટાના ચાર પાંચ ભાગ કરી તે અકેક ભાગને જરા સારો છાંટીને એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જડું વણી ખીસ્કીટ કાપવાનાં નકશીનાં પત્રાં આવેછે તે વડે અથવા ગ્લાસ વડે ખીસ્કીટ કાપી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ઘણી શીકી બદામી રંગની ભુંજવી. ખીસ્કીટ કાપ્યા પછી તેની બોરડુપર આટો વધે તે બધો એકઠો કરી તેને પાછો વણીને તેની ખીસ્કીટ કાપવી. એ ખીસ્કીટ ઘણી સરસ થાયછે.

ખીસ્કીટ સર્વોચ્ચ.

મીઠનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા સોજા સફેદ મેદા ખાંડ દરેક રતલ ૦૧૧, તાજાં ઇંડાં ૬, દલેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી કેક બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સેકીને મુકો કરવો. ઇંડાંને ભાંજી દાળને ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી બેઉને ભેળીને માહે મેદા ખાંડ મેળવીને પછી એમાં આટો બરાબર ભેળવો અને ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર કોઈ સફેદ કાગજ પાંચરી તેની ઉપર ચાર ઇંચ લાંબી અને બે ઇંચ પોહળી ખીસ્કીટની મેળવણીને ચમચા વડે છેટે છેટે રેડીને તેની ઉપર દલેલી ખાંડ ભભરાવી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવી અને ઉપાડતી વેળા નરમ પ્રથમે જરા પાણીમાં ભીજવીને ખીસ્કીટનાં કાગજની ઉપર પછવાડેથી ફેરવવી, જેથી ખીસ્કીટ કાગજથી છુટી પડશે. એ ખીસ્કીટ લાલ થશે નહીં. ઉપર લખેલા સામાનની દોઢ રતલ ખીસ્કીટ થાયછે અને એ ઘણી સારી બનેછે.

બુકા ખારા કાળા તથા સફેદ.

બકરાના સફેદ બુકાની ઉપરની જાદી ચામડી કાઢી નાખી ગમે તેટલા માઠા કટકા કાપીને તે દોઢ રતલ લેવા. પણ એ બુકા કોઈ વખત સારા રહેતા નથી માટે બુકાના જરા કટકાને ચમડીમાં ચોળી જોવો અને તેની અંદર કાંકરી જેવું ચમડીને લાગેતો તે બુકા સોજ નહીં હોવાથી કાઢી નાખવા, પણ તેમ નહીં લાગેતો તે બુકા સોજ જાણીને આંખે વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખ્યા મુજબનો સામાન લઈ જઈ નાખ્યા વગર મજાહના ધીપર સેજ દીળા જેવા પકાવવા. પણ એ જરા જલદી ચરેછે માટે ગોસ્તના જેટલું પાણી એમાં નામવું નહીં. કાળા બુકા હોયતો તેની ઉપરની ચરખી કાઢવી નહીં પણ તેની સાથેજ ઉભા યા આડા બંધે કકડા કાપી તે એક રતલને ખારાં ગોસ્તની કાની પણ જરાં વગર સેજ દીળા જેવાજ પકાવવા.

બુકા મસાલાના કાળા તથા સફેદ.

ઉપર ખારા બુકામાં લખ્યા મુજબના સફેદ અથવા કાળા બુકા તેટલાંજ વજનના લેવા અને આંખે વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી મસાલાનાં પહેલાં અથવા ત્રીજામાં લખ્યા પ્રમાણેનો બધો સામાન લઈ તેજ રીતે પણ સેજ રસ સાથના એ બુકા પકાવવા, પણ એમાં પટેરા તથા ઝીણા કાંદા નાખવા નહીં.

બુન્ડી ખારી તથા મસાલાની.

ચણાના અડધા રતલ સોજ આઠાને ચાળીને તેમાં બે તોળા ધીને બરાબર મેળવીને એક કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી બુન્ડી ખારી કરવી હોયતો તેમાં અમથું વાટેલું નીમક એક તોળો મેળવું પણ મસાલાની કરવી હોયતો નીમક ઉપરાંત દલેલાં મરી તથા મરચાંની બુકી દરેક તોળો એક તથા દલેલી હળદ અડધા તોળો પણ મેળવી અને ભરેલું બે પાંચર એટલે એક પાંદટ થંડાં પાણીમાંથી જરા જરા કરી બધું પાણી ચમચાથી અંદર મેળવીને સેજ પણ ગાંગડો રાખવો નહીં. પછી આંખે વીવીધ વાંનીમાં લાડવા નાળીયેરના આકારના છાપેલાંછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ દોઢ શેર ધીને મારી કઢાઈમાં કકડાવીને તેમાંજ લખ્યા મુજબના ખારાથી આંખે બેમાંની જે એક મેળવણી હોય તેની બુન્ડી પાડી પુર્ત

ખીજ ઝારાથી ફેરવ ફેરવ કરવી અને બધી જુન્ડી મળાહતી કકરી થાયને ખીજ ઝારાથી કાઢી લઈ બાકી રહેલી મેળવણીની એજ રીતે જુન્ડી બનાવવી. જુન્ડી ઘણી લાલ કરવી નહીં.

જુન્ડી મીઠી સાદી તથા કેસર્યા.

ઉપર જુન્ડી ખારી તથા મસાલાની છાપેલી છે તેમાં લખેલાં વજનનો આટો તથા ધી લઈને તેજ રીતે બેઉ બેળીને એક કલાક રાખવું. પણ અડધો કલાક થાય પછી આખે વીવીધ વાંતોમાં લાડવા નાળીયેરના આકારના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ સવા શેર ખાંડનો શીરો બનાવવો અને જુન્ડી સાદી મીઠી કરવી હોયતો એમજ રાખવો પણ કેસર્યા બનાવવી હોયતો આખે ચોપડીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી તે પ્રમાણે પાંચ વાલ એટલે બેઆની ભાર સોજ ખરી કેસરને સેકી વાટીને બે ચમચી થંડાં પાણીમાં સારીકાની મેળવીને પછી શીરામાં બેળવી. પછી આટાને ધીમાં મેળવી રાખ્યાને એક કલાક થાયને ઉપર જુન્ડી ખારી તથા મસાલાનીમાં લખ્યા જેટલું પાણી એ આટામાં તેમજ બરાબર મેળવીને એજ જુન્ડીમાં લખ્યા મુજબ તળીને કાઢ્યા પછી શીરામાં નાખવી અને જરા વારે શીરો પીચેને કાઢી લેવી. ઘણું વખત માહે રાખવી નહીં તેથી જુન્ડી નરમ થઈ જશે.

જુમલા ખારા તાજ.

ઘણા મોટા તાજ જુમલા હોયતો ૬ અને જરા નાના હોયતો ૮, કાંદા શેર ૦, ધી તોળા ૫, સેજ ખોખરું કાવેલું ૭૩, ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લસણની મોટી કળી ૬, કોથમીર ઝુડી ૨૦ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૧૦, જલદ સરકો નાનો ચમચો ૧૦, ચોખાનો આટો ૫૫ મુજબ.

આખે વીવીધ વાંતોમાં જુમલા તળેલા તાજમાં લખ્યા પ્રમાણે સમારી ઘણા મોટાના બંને કટકા કાપવા અને જરા નાના હોયતો આખાજ રાખી તેમાંજ લખેલે હીસાએ નીમક લગાડીને રાખ્યા પછી તેમજ આટો લગાડીને ઘાવા. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘાંધને જરા જાડું જેવું કાપવું. લસણને છોલીને બુકા જેવું કાપવું. પછી કાંદાને છોલી બુકા જેવા કાપી બધા જુમલા અકેકને અથડાવીને મુકાય

તેટલા કલઘભરેલા પાટીયામાં કાંદાને ધીમાં લાલ તળી માહે જઈ, લસણ તથા ચોખ્ખાને આટો ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખી એ બધાંને જરા તળીને નાના પાંચ ચમચા પાણી તથા સરકો રેડી કાથમીર મરચાં નાખી ચમચે ભિળી જુમલા નાખીને તે મેળવ્યા પછી પાંચરીને મુકી ધીમે બળતે ઉઘાડું રાખવું અને કકરો પડવા માટે કે જુમલા ભાગી જાય માટે માહે ચમચ ફેરવવી નહીં પણ તપેલીને બેઉ હાથે કાંથામાથી પકડી હલાવીને બે મીનીટ ઇંગારે રાખ્યા પછી ઉતારવું. એ ખારા જુમલા સારા લાગેછે, પણ એનો સોસ બનાવવો નહીં.

જુમલા તળેલા તાજ.

તાજ જુમલા ઘણા મોટા હોયતો ખાર અને સાધારણ મોટા હોયતો સોલ લેવા અને તેને સમારી ડોકાં કાપી નાખી અંદર ધરભ હોયતો તે ભાગ એમજ સાફ કરવો પણ ધરભ નહીં હોયતો પછી પેટું ચીરી તેમાંથી બધું કાઢી નાખી સોજ કરી પુછડી તરફનો કાંટો ખાધામાં આવેતો તેથી અવગુણ થાયછે માટે તે ભાગ જરા નહીં પણ પોણી ઇંચ જેટલો કાપી નાખવો. તે પછી જુમલાને ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા નીમકમાં બરાબર મેળવીને વીસ મીનીટ રાખ્યા બાદ ચોખ્ખાને આટો લગાડી સોજ ઘોઘ ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી હથેલી વડે દાખીને પાણી કાઢી નાખવું અને દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી દોઢ ચમચી ભિળીને તેમાં જુમલાને સારીકાની સંડોવીને પછી ચોખ્ખાના આટાને પાટીયાં અથવા પાટળાની ઉપર પાંચરી તેની ઉપર અકેક જુમલો મેલી હથેલી વડે તેમાં રાખીને જુમલાપર આટો લગાડવો. ચારબાદ ચુલામાં બધે ફરતું ધીમું બળતું રાખી તેપર સાફ કોરડી લોઢી મુકી તેમાં ધી અથવા સોજી મીઠું તેલ થોડું નાખવું અને તે બરાબર કકડીને ધુંમાડો નીકળેને તેમાં અકેક સાથે અથડાવીને નહીં પણ સેજ છુટા છુટા જુમલા મેલવા. ઘણા ખરાં લોકોને જુમલા પોચા તળેલા પસંદ હોયછે અને વળી તેમ તળતાં જુમલાનો કસ બળતો નથી, માટે પહેલે હેઠેનું પડ બરાબર તળવું અને કોઠને કકરા પસંદ હોયતો પોચા તળાયા પછી વધુ વખત ચુલે રાખવા અને બરાબર લાલ અને કકરા થાયને ચુલાપર નહીં પણ લોઢીને હેઠે ઉતારીને પછી ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી પહેલે જુમલાને તવાથા વડે અળગા કીધા પછી તવાથાથી ફેરવી પાછા ચુલે મુકી ધરેતો.

ખીજી જરા ધી યા તેલ નાખીને ઉપર મુજબ ખીજી પડ પોચું યા કકરું તળવું. ખીજી રીતે તળવા હોયતો ઉપર લખ્યા જેવા જુમલાને ઐજ રીતે સમારીને પહેલે ધાવા. તે પછી જુમલાને આખા રાખવા અને ગમેતો પેટાં તરફથી હેઠે પુછડી સુધી જે ફાડ્યાંની કાની ચીરીને ફાડ્યાંને છુટાં પાડવાં નહીં પણ ચીરેલા ભાગની સામી ભોરડુપરથી વળગેલાજ રાખી અંદરના કાંટા સાથે માસ નીકળે નહીં તેમ સફાઈ અને સંભાળથી છરી વડે આખોજ કાંટો કાપીને કાઢી નાખવો. પછી એ આખા યા ચીરેલા જુમલાને ઉપલે હીસાએ જે ચમચા નીમકમાં ખરમોટીને સોજી તાંબાની કલ્લભરેલી મોટી ચાળણી યા બોયાંમાં પાસે પાસે સરખા મેલીને એક ખાલી તપેલીના કાંથા ઉપર મુકી અંદર જુમલામાં ભેસ્તું આવે તેવું કલ્લવાણું છાલકું ઢાંકણુ યા રકાખીને ચટ્ટી મેલી તેની ઉપર વજન મુકી આખા જુમલાને વીસ અને ચીરેલાને પંદર મીનીટ રાખીને પાણી ઝહરવા દેવું. તે પછી ઘાતાં જદાં સફેદ કપડાંને પાંચરીને તેની ઉપર બધા જુમલાને પાસે પાસે મેલી એવુંજ ખીજી કપડું ઉપર પાંચરી ઉપર હથેલી દાખીને જુમલાને કોરડા કીધા પછી ઉપર મુજબ હળદ તથા મરીમાં સંડોવીને ઉપલીજ રીતે આખા યા ચીરેલા જુમલાને પોચા અથવા કકરા ગમે તેવા તળવા.

જુમલા તળેલા તાજા મસાલાના.

મસાલાના જુમલા તળવા હોયતો ચીચોરા કાઢેલી આમલી ત્રણ તોળાને કોડીનાં વાસણમાં નાના ત્રણ ચમચા ભરી સોજા સરકા સાથે હઠી ત્રણ કલાક ભીનવી રાખવી. તેટલાં લસણની જદી પંદર કળીને છોલી ઉપસેલી ભરેલી ત્રણ ચમચી જીરું તથા મોટાં સુકાં મરચાં જે થી ત્રણ સાથે સોજા કોરડા પાતા ઉપર બારીક પીસ્તું અને આમલી ભીનવ્યાને ઉપર લખ્યા જેટલો વખત થાયને તેને સારીકાની ચોળીને ઘટ ડોહરું કાઢી લઈ છુછામાં ખીજે એક નાનો ચમચો ભરી સરકો રેડી ચોળીને બાકીનું ડોહરું કાઢી લીધા પછી છુછાને ફેંકી દેવો. પછી એમાં પેલા પીસેલા મસાલા તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમકને બરાબર મેળવવું. ખીજી રીતે મસાલા કરવો હોયતો ત્રણ તોળા આમલીને ઉપર મુજબ સરકામાં ભીનવીને ડોહરું કાઢવું અને ચાર મુડી કાથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથે પાદડાં લઈ મોટાં લીલાં મરચાં જે થી ત્રણ સાથે

ધાઇ તદન કોરડું કરી બેઠને સુકા પાતાપર પીસી તેમાં દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી દોઢ ચમચી તથા નીમક સપાટ ભરેલી એક ચમચી મેળવીને એ મસાલાને આમલીનાં ડોહરાંમાં બરાબર ભિળવું. સારખાદ ઉપર જુમલા તળેલા તાજામાં લખ્યા જેટલા જુમલાને તેમજ સમારીને આખાજ રાખી તેટલુંજ નીમક લગાડીને તેમાં લખ્યા જેટલો વખત નહીં પણ અડધા કલાક રાખ્યા બાદ તેજ રીતે આટો લગાડીને સોજા ધોયા પછી સોજાં થોતાં જાદાં નરમ સફેદ કપડાંમાં અકેક જુમલો મેલી ભાગે નહીં માટે સંભાળથી હલકે હાથે દાખીને સુકા કરવા. તે પછી ઉપર લખેલી બેમાંની જે એક રીતથી મસાલો બનાવ્યો હોય તેમાં પહેલે એ જુમલાને હાથે સંડોવવા. પણ એમ જુમલાની ઉપર મસાલો બરાબર લાગતો નથી અને ઉપરથી લપસી જાયછે, તેટલામાટે પછી સફાઈથી અકેક જુમલાને આંગળી વડે સરખો બધે બરાબર મસાલો લગાડી ચોખ્ખાના આટાને પાટીયાં અથવા ગોળ પાતળાની ઉપર પુરતો પાંચરીને પછી જુમલાપરથી મસાલો નીકળી નહીં જાય તેમ તેની ઉપર મેલીને ઉપરનાં પડ ઉપર પુરતો આટો બભરાવી મસાલો નીકળી નહીં જાય તેમ હથેલીથી દાખી દાખીને સફાઈથી બધે આટો વળગાવવો. પણ એમ કરતાં ચુંથાઈને મસાલો નીકળે નહીં તેની સંભાળ રાખવી અને એ રીતે બધા જુમલા તૈયાર થાય પછી લોદીને ધીમે બળતે ચુલે મુકવી. પણ એ જુમલા થોડાં ધીમાં બરાબર તળાતા નથી માટે ધી જરા વધારે નાખી કકડાવી માહેથી ધુંમાડો નીકળેને તેમાં સેજ છુટા છુટા જુમલા મુકવા અને બળતાંપર તળતાં મસાલો બળી જાયછે માટે બળતું ધીમુંજ રાખવું, તેમજ તળતી વેળા તવાયા વડે જુમલાને તેની જગ્યાપરથી ખસેડવા પણ નહીં, કારણ તેમ કીધાથી તેની ઉપરનું મસાલાનું પડ છુટું પડીને ચુંથાઈ જાયછે, માટે હેઠેનું પડ ડાળે નહીં પણ બરાબર તળાય પછી જુમલાથી મસાલો છુટો પડે નહીં તેમ સંભાળીને તવાયા વડે ફેરવી ખીજી પડ એમજ થાયને કાઢવા, ગમેતો સોજાં મીઠાં તેલમાં તળવા. એ બેઉ રીતના મસાલાના તળેલા જુમલા મજાહના લાગેછે.

જુમલા તળેલા સુકા.

સોજા સુકા જુમલાનાં પાંખ, પુછડાં તથા પેટું છરીથી કાપી સમારીને સોજા કરી તેને થોડી વાર ઉતી બેભટમાં ખોસીને બાહેર કાઢી હાથથી ચીરીને અંદરના કાંટા કાઢી નાખી ઢીમડાં ઉપર મેલી બઠાથી

થોકીને સરખા પોહોળા કરવા અને લોઢી યા પેણામાં ધીમે બળતે જરા ધી અથવા સોજી મીઠું તેલ કકડાવી તેમાં બદામી રંગના કકરા તળવા. ગમેતો સમારેલા જુમલાને ચીરીયા વગર અકેક ઇંચના કટકા કાપવા યા જલદો રેસો કરવો અને ગમેતો ઘોષ કપડાંથી નુછી કોરડા કરીને અથવા એમજ રાખીને ઉપર મુજબ ધી યા તેલમાં કકરા બદામી રંગના તળવા.

જુમલા તળેલા સુકા મસાલાના.

ઉપર સુકા જુમલા તળેલામાં લખ્યા મુજબ ભેભટમાં ખોસી કાંટા કાઢી પોહોળા કીધા પછી જુમલા તળેલા તાજ મસાલાનામાં બે જતનો મસાલો લગાડીને તળવા લખેલું છે તે બેમાંથી ગમેતે એક જતનો મસાલો અપજોગો બનાવવો અને એ ચીરેલા જુમલાનાં બેઉ પડ ઉપર બધે સરખો જરા ચોપડીને પછી ધીમા આંચે લોઢી ઉપર ધી યા મીઠાં તેલમાં તળવા. બળતાં ઉપર તળીયાથી મસાલો બળી જશે. જુમલાને ભેભટમાં ખોસીને કાંટો કાઢવાને બદલે ગમેતો આખાને જરા બાફી ચીરી કાંટો કાઢી કપડાંથી નુછી કોરડા કરીને પછી મસાલો લગાડીને તળવા.

જુમલા ભુંજેલા સુકા.

સળગાવેલા ચુલામાંના ઇંગાર ઉપર નહી પણ ઇંગારની હેઠેની ગરમ ભેભટમાં જુમલા તળેલા સુકામાં લખ્યા મુજબ સમારીને સાફ કીધેલા આખા સુકા જુમલાને ચીમટામાં પકડીને ખોસ્વા અને ત્રણ ચાર મીનીટ પછી કાઢી ટેબલ યા પાટીયાં ઉપર મુકી હથેલીથી ચોળવા, જેથી તેની ઉપર વળગેલી રાખ નીકળી જશે. પછી તેને એમજ રાખવા અથવા ચીરીને વચમાંનો કાંટો કાઢી નાખવો. એ જુમલા પોચા રહેશે. પણ કકરા કરવા હોયતો મજાહના મોટા જુમલાને ઉપર મુજબ સમારીને બે ત્રણ મીનીટ ભેભટમાં ખોસ્વા પછી કાઢી રાખ કાઢી ચીરીને કાંટો કાઢ્યા બાદ ઢીમડાં ઉપર બતા વડે અળગા થોકીને પોહોળા કીધા પછી એક સોજી ગલેલને થોડા છુટા છુટા ઇંગાર ઉપર મુકવી યા ચીમટાને ઇંગારપર મુકવો અને ચીરેલા જુમલાની ઉપર સાફ આંગળી વડે જરા ધી ચોપડીને ગલેલ યા ચીમટા ઉપર મુકી તેની ઉપર મરધીનાં સોજાં પીછાંથી જરા જરા ધી લગાડતાં જઈને ફેરવ્યા કરવા અને જુમલા ભુંજાઈને મજાહના કકરા થાયને કાઢવા. ધી બાણું લગાડવું નહી.

બુમલા શીરો પાચલા.

આમ્મે ચોપડીમાં બુમલા તળેલા તાજામાં લખ્યા મુજબ મોટા બાર તાજા બુમલાને સમારી ચીરી વચ્ચમાંનો કાંટો કાઢી નાખ્યા પછી આટો લગાડી ઘાઘ નીમક લગાડીને રાખ્યા બાદ તેમજ આળણી યા બોયાંમાં પંદર મીનીટ દાખી રાખ્યા પછી ચોખ્ખાના આટામાં રોળવા. પછી પેણા યા ઉંડી લોઢીમાં પુરતું ઘી કકડાવીને બળતાં ઉપરજ સફેદ તળવા, લાલ કરવા નહી. ખાતી વેળા અડધો શેર ખાંડનો ઘણો ઘાડો શીરો કરી ઉતારીને ગરમ શીરામાં બુમલા મુકી જરા વારે માહેથી કાઢવા.

બુરીયાંની કાકડી, તુરીયાં, દોધી અથવા વેંગણાંની.

નરતું કુમળું પણ ચરબદાર ગોસ્ત રતલ ૧૧૧, મજાહનાં ખીયાં વગરનાં કુમળાં વેંગણાંને છોલી ચીરીયાં કાપીને પછી તેના ત્રણ ઇંચ જેટલા કાપેલા કટકા શેર ૨, કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૦૧, ધાંણાજીરાંને મસાલો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, નીમક તોળો ૧૧૧, આદુ તોળો ૦૧૧, દલેલાં મરી તોળો ૦૧, લસણ તથા દલેલી હળદ દરેક તોળો ૦૧, કોથમીર મુડી ૫ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩-૪, કુદનાનાં પાદડા ૧૦.

ગોસ્તને સોજી કરી એક વખત ગરમ પાણીથી ઘાઘને તેના વજનસગના કટકા કાપવા. કોથમીર, મરચાં, કુદનાને ઘાઘને બારીક કાપવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. વેંગનાના કટકાને એમજ રાખ્યાથી કાળાં થઈ જાયછે માટે થંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવાં. ભારબાદ કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી સોજી તપેલીમાં ઘી નાખી તેમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વધારીને તેમાં બધા મસાલો નાખી તેને ભુંજીને પછી ગોસ્ત તથા નીમક નાખી ચમચે મેળવી બે શેર પાણી રેડીને ઢાંકવું અને એક કકરો પડેને વેંગણાંના કકડા નાખવા. બધું જરા નરમ થાયને કાપેલી કોથમીર, મરચાં તથા કુદનો નાખવું અને ગોસ્ત બરાબર ચરીને નરમ થાયને તપેલીમાંથી કાઢીને પછી વેંગણાંને કરછીથી સારીકાની ધુંટી નાખીને પછી ગોસ્તને પાછું અંદર નાખવું. ગોસ્ત નરમ થયા અગાઉ પાણી સુકાઈને બુરીયાંની ઘણી ઘાડી થઈ ગઈ હોયતો ઢાંકણ પર ખીજી પાણી આપી તે ગરમ થાયને માહે રેડવા કરવું અને બરાબર ચરે પછી ઉપર મુજબ ધુંટવું.

ખીજી રીતે જુરીયાંની બનાવવી હોયતો ઉપર મુજબનોજ બધા સામાન લેવો અને બધા મસાલાને ભેળીને તેના બે ભાગ કરીને એકમાં કાપેલાં વેંગણાંના કટકાને ખરમોટવા અને આડુ લસણ સાથે કોથમીર મરચાંને છુંદી અથવા પીસી તેનો રસ કાઢી બાકીના અડધા મસાલામાં ભેળીને તેમાં ધોયલાં ગોસ્તના કટકાને કોરડા કરીને તે આથી રાખવું. પછી કાંદાને છોલી ઉપર મુજબ કાપી ધીમાં બદામી રંગનો તળી તેમાં પેલો રસ કાઢી લીધેલો આડુ લસણ તથા કોથમીર મરચાંનો છુછો નાખીને લાલ કરી માહે આથેલું ગોસ્ત તથા નીમક નાખી અમચે મેળવીને ઢાંકવું અને તતરેને વેંગણાના કટકા તથા કાપેલો કુદનો નાખી બે શર પાણી રેડીને ઉપર મુજબ જુરીયાંની તૈયાર કરવી.

કાકડીની જુરીયાંની કરવી હોયતો આગે ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી કાકડીમાં લખેલું છે તે પ્રમાણે કાપેલા કાકડીના કટકા બે શર લેવા, દોધીની બનાવવા માટે કુમળાં દોધીના છોલેલા કટકા એટલાંજ વજનના લેવા, તેમજ ખીયાં વગરનાં કુમળાં તુરીયાંને છોલી જાદી કાતરીઓ કાપીને તેપણુ એટલીજ બે શર લેવી અને એ ત્રણ માંની કોઈખી એક તરકારી વેંગણાંને બદલે લઈને ઉપલી બેમાંની એક રીતે એની જુરીયાંની બનાવવી. ગોસ્તને બદલે એક કુમળી ફરબે મરઘીના કટકાની જુરીયાંની પણ ઉપર મુજબજ બનાવવી.

જુરીયાંની પચરસી તરકારીની.

ઉપર કાકડી, તુરીયાં, દોધી અથવા વેંગણાંની જુરીયાંની બનાવવા લખેલી છે તે મુજબ એ ચારે જાતની તરકારીના છોલેલા કટકા તથા ઘણીજ બારીક સેવ જેવી કાપેલી ક્રૈંચખીન તથા ઘણી કુમળી પાપડી મળી એ છ જાતની ભેગી તરકારી બધી મળીને બે શર લેવી અને એજ જુરીયાંનીમાં લખ્યા મુજબનો ખીજો બધો સામાન લઈ તેમાં લખેલી બેમાંની ગમેતે એક રીતે એ પચરસી તરકારી બધી સાથે નાખીને ગોસ્ત યા મરઘીની જુરીયાંની બનાવવી.

જુરીયાંની પાપડીની.

સોજી નરનું કુમળું ફરબે ગોસ્ત તથા ઘણી કુમળી પાપડી દરેક રતલ ૧, કાંદા તથા સોજી કઠણુ દહી દરેક શર ૧, ધી શર ૦૧, નીમક તથા આડુ દરેક તોળો ૧, લસણ તોળો ૦૧, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫, કોથમીર જુડી ૫ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૫.

કોથમીર મરચાંને ઘોષને બારીક કાપવું. આડુ લસણને છોલી છુંદવું. કેસરને એક ચમચા પાણીમાં ત્રણ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ખુબ ચોળીને તેનાં પાણીને દહીમાં ભિળવું અને છુંછો ફેંકી દેવો. પાપડીને સમારીને થંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવી. પછી ગોસ્તને સાફ કરી જરા મોટા કકડા કાપી થંડાં પાણીથી બે વખત ઘોષને કોરડું કરી આડુ, લસણ, કોથમીર, મરચાં તથા નીમક સાથે બે કલાક આથી રાખવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તદ્દન કલઘભરેલી તપેલીમાં ધીમાં લાલ તળી માહે આથેલું ગોસ્ત તથા પાપડી નાખી ચમચે મેળવી ઢાંકીને ઇંગારે રાખી ઢાંકણ પર પાણી આપી માહે તે રેડયા કરી ગોસ્ત તથા પાપડી તદ્દન ચરી જાયને કેસરવાળું દહી ભિળી અવારનવાર ચમચ કરવી અને તદ્દન ધી પર આવેને ઉતારવું. એ જુરીયાંની પલાવ સાથે પણ સારી લાગશે.

જુરીયાંની વેંગણું તથા દહીની.

સોજી કઠણ મોલું દહી શેર ૩, ખીયાં વગરનાં કુમળાં વેંગણું શેર ૨, ધી શેર ૦૧, આડુ તોળો ૦૧૧, જીરું તથા નીમક દરેક તોળો ૦૧, લસણ તોળો ૦૧, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩, એળચી ૮, જાયફળ વાલ ૫, તજનો કકડો ઈંચ ૧.

વેંગણુંને છોલીને તેની અડધી ઇંચ જાદી કાતરીએ કાપવી. આડુ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીર મરચાંને ઘોષ કોરડું કરી ઘણુંજ બારીક કાપવું. એળચી, જાયફળ, તજ તથા જીરુંને બારીક છુંદવું અને એ બધા સામાનને સાથે ભિળી માહે નીમક નાખી બે લાગ કરી અડધામાં વેંગણુંની કાતરીએને ખરમોટવી અને બાકીના અડધાને દહીમાં ભિળવું. સારખાદ ધીને કલઘભરેલા પાટીયામાં કકડાવી તેમાં વેંગણું લાલ તળી દહી સાથે ભિળીને તપેલીમાં નાખી ઘણા સેજ ઇંગાર ઉપર તપેલી મુકી કકું થાયને તુર્ત ઉતારવી. આએ જુરીયાંની પલાવ તથા જરખીરીયાન સાથે ખાવી.

બેકીંગ પાઉદર.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખ્ખો આટો; બાક કારબોનેટ ઓવ સોદા તથા તારતરીક એસીડ દરેક રતલ ૦૧.

આટો ડાબે નહી તેમ સેકીને તેમાંનો ભીનાસ દુર કરી સોદા તથા એસીડને વાટી ગાંગડા ભાંજીને આટામાં સારીકાની મેળવી પત્રાંના

દાખડાઓમાં ભરી ચપટ ઢાંકી સુકી જગ્યામાં રાખવો. ખમીર ચઢવા અથવા ખીજ કોઈપણ મીઠાઇમાં એક રતલ આટાની મેળવણીમાં એ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખવો.

બેસન.

કાંદા શેર ૦૧, બેળ વગરનો સોળે ચાળીને તોળેલો ચણાનો આટો શેર ૦૧, સોજી મીઠું તેલ ભરેલું પોણું પાથેર એટલે નાના ૯ ચમચા (ફર્નિટરપુન), સોજાં નવાં સુકાં કોપરાંના અકેક ઇંચ જેટલા કાપેલા કટકા તોળા ૩, આખું જીરું તોળો ૧, નીમક તોળો ૦૧૧, દસેલી હળદ તોળો ૦૧, સુકાં મરચાં તોળો ૦૧, લસણની છુટી માટી કળી ૧૨, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં.

કોથમીરનાં પાદડાં કાઢી ઘાઘ નીચવીને તેમાંનું બધું પાણી કાઢી પાદડાં નાનાં માટા હોય તે પ્રમાણે અકેક પાદડાંના બે ત્રણ ત્રણ કટકા થાય તેટલું જડું કાપવું, ઝીણું કરવું નહી. લસણને છાલવું. જીરું ચુંટીને તેમાંથી અડધાંને એમ કાચુંજ ખલમાં છુંદવું અને બાકીનું અડધું જીરું, મરચાં, લસણ તથા કોપરાંના કટકાને ઠીકરાંપર જીડું જીડું બરાબર ભુંજીને પછી જીરું ખલમાં સેજ જીડું છુંદવું અને કોપરું, મરચાં તથા લસણને લાકડાંની ખાંડણીબતો હોયતો તેમાં અને તે નહી હોયતો પછી પથરના કોરડા પાતાની ઉપર એ અકેક ચીજને સુકી બતાને ઉભો પકડી તે વડે એવું છુંદવું કે ઝીણું નહી થાય પણ જડું છુંદાય અને તેમાં થોડા થોડા ઝીણા કટકા પણ રહે. સારખાદ કાંદાને છાલી જઢો ભુકો કાપવો અને આખે ચોપડીમાં મીઠું તેલ કકડાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ કલમભરેલી માટી કઠાઈ અથવા પાટીયામાં તેલને બરાબર કકડાવ્યા પછી તેમાં કાંદા નાખીને શીકા લાલ રંગના તળી તેમાં છુંદેલું કાચું જીરું નાખી તેને જરા તળીયા ખાદ કાપેલી કોથમીર તથા ખીજે બધો છુંદેલો સામાન બેળી ચમચે ફેરવ્યા કરવું અને તે તળાવાનો સોહડમ નીકળેને આટો મેળવી તેને તળીને માહે હળદ તથા નીમક બેળીને વુર્ત ઉતારી પાડી બે પાથેર થંડું પાણી બરાબર મેળવીને પછી પાછું ચુલે ધીમી આંચે સુકી હેઠે લાગે નહી માટે થોડો વાર અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને ઘટ થાય ત્યારે ચમચ ફેરવ્યાજ કરી સેજ કઠણ જેવું થઈ જરા તેલ છુટું પડેને ઉતારવું. કોઈને વર્ષ

પસંદ હોયતો થોડો વધુ વખત ચુલે ફેરવ્યા કરી વધારે કઠણ કરવું અને ઉતાર્યા પછી તે વવરૂં થશે. તીખું જોઈએ તો થોડાં મરચાં વધારે લેવાં. એ બેસન હોંડુ લોકની વાંનીછે અને ટેસ્ટમાં મજાહનું થાયછે, પણ બાજરીની રોટલી સાથે ખાવામાં વધારે સાફ લાગેછે.

બેસન રજું.

કાંદા શેર ૦૧, ઘી પાશેર ૧ થી ૧૧, બેળ વગરનો સોજો ચણાને, આટો તોજેલો શેર ૦૧, સોજું નાળીયેર તોળાપ, સોજી નવી કોકમ નવટાંક, કોથમીર ઝુડી ૪ ના પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, ધાંણાજીરાંનો મસાલો તથા આખું જીરું દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧૧, મરચાંની ભુકી; દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧૧, નીમક તોળો ૧, આડુ તોળો ૦૧૧, લસણની મોટી છુટી કળી ૮.

કોકમને સાફ કરી ભાંજી કટકા કરી સોજી ઘોષને અડધા પાશેર થંડાં પાણી સાથે કોડીનાં વાસણમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી સારીકાની ચોળીને રસ કાઢી લઈ છુછો ફેંકી દેવો. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોષ કોરડું કરીને ઝીણું કાપવું. નાળીયેરને પાણી વગર પાતાની ઉપર જરા જાડું જેવું પીસ્વું. આડુ લસણને છોલીને બારીક ભુકો કાપવું. જીરાંને ચુંટીને ખોખરું કરવું. પછી કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી કલઈભરેલી મોટી કઢાઈમાં ઘી કકડાવીને તેમાં શીકા લાલ થાયને તુર્ત ઉતારીને આધરાંની ચમચથી કાઢી લઈ કઢાઈને પાછી ચુલે મેલી તેમાં પીસેલું નાળીયેર, ધાંણાજીરાંનો મસાલો, ખોખરું કીધેલું જીરું, આડુ, લસણ, હળદ તથા મરી નાખી ચમચે ફેરવ્યા કરવું અને તે તળાવાનો સોહડમ નીકળેને મરચાંની ભુકી ભેળીને ઉતારી પાડી ધીમાંથી કાઢીને ખીજી રકાખીમાં મેલવું. પછી બે પાશેર થંડું પાણી લઈ તે જરા જરા કરી બધું આટામાં બરાબર મેળવી નીમક નાખીને કઢાઈનાં ધીમાં નાખી ચુલે ધીમે બળતે મુકવું. પણ એમ મુકી રાખતાં આટો હેઠે ઠરી જઈને ગાગડા થાયછે તેટલામાટે ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને અડધું પાણી બળી જરા ઘાડું થાયને તજેલો મસાલો તથા કોથમીર મરચાં ભેળી ફેરવ્યાજ કરવું અને જરા વધારે ઘાડું થાય ત્યારે કોકમનો રસ મેળવવો અને ધાંનશાકની ઘટ દાળના જેવું થાયને તજેલો કાંદો ભેળી ઘી છુટું પડીને મજાહની રોટલી સાથે ખાવાની જરા કઠણ દાળના

જેવું થાયને ઉતારવું. એ રીતે બનાવેલું બેસન તુર્ત ખાવું, પણ રાખીને પાછું ગરમ કીધા પછી ખાવાનું હોયતો ઉપર પ્રમાણે તૈયાર થયલાંને પાછું ગરમ કીધાથી ઘણું કઠણ થયાથી તે સાફ લાગતું નથી, માટે ઉપર સુજળ ધી છુટું પડવા માટેને ઉતારી પાડવું અને ખાતી વેળા ઉપર પ્રમાણે તૈયાર કરવું. ધીના કરતાં ભરેલું પોણા પાશેર સોજી મીઠું તેલ નાખીને બનાવેલું વધારે સાફ લાગશે.

બેસન ૩ જી.

માટા કુમળા લીલા શ્રીનપીજના ઢાંણા તથા કાંદા દરેક થેર ૦, ધી નવટાંક, સોજી નાળીયેર તોળા ૩, સોજે ચણાનો આટો તોળા ૨૦, સોજી નવી કોકમ તોળો ૧, નીમક તથા આડુ દરેક તોળો ૦૦, દલેલી હળદ વાલ ૫ (બેઆની ભાર), ઢાંણાજીરાનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મરચાંની જુકી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં.

કોથમીરનાં પાદડાંને ઘાઘને ખારીક કાપવાં. નાળીયેરને સાફ પાતા ઉપર પાણી વગર ખારીક પીસ્વું. કોકમને સાફ કરી ઘાઘને કોડીનાં વાસણમાં અડધા પાશેર થંડાં પાણી સાથે બે કલાક બીનવી રાખ્યા પછી બરાબર ચોળીને કસ કાઢી લઈ છુટો ફેંકી દેવો. વટાણાને ઘાઘને દોઢ પાશેર થંડાં પાણી સાથે એક વાસણમાં ઢાંકીને ધીમી આંચે ચુલે સુકવા અને જરા નરમ થાયને ઉતારવું. પછી કાંદાને છોલી જુકા જેવા કાપી કલ્હભરેલી તપેલીમાં ધી કકડાવી તેમાં નાખી શીકા લાલ તળાયને તેમાં આડુ ભિળી તે તળાવાનો સોહડમ નીકળેને ઢાંણાજીરાનો મસાલો, હળદ, મરચાંની જુકી, પીસેલું નાળીયેર, આટો તથા કાપેલી કોથમીર મેળવી તેને જરા તળીને પછી દોઢ પાશેર પાણી લઈ જરા જરા કરી તે બધું અંદર બરાબર મેળવી નીમક નાખી વટાણાંને તેનાં પાણી સાથેજ માહે નાખી બરાબર બધું એકરસ કરી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખવું, પણ હેઠે ઠરીને લાગી જાયછે માટે વારંવાર ઉઘાડીને હેઠે સુધી ચમચ કરવી અને ઘટ થાય ત્યારે કોકમનું પાણી મેળવવું અને વધારે ઘટ થાય પછી ઢાંકણ કાઢી નાખી ઇંગારે રાખવું પણ હેઠે લાગવા દેવું નહીં અને ધી છુટું પડે અને ઘટ થાયને ઉતારી રોટલી અથવા આવલ સાથે ખાવું. તીખાસ આછો ભેંધયેતો મરચાંની જુકી લખ્યા કરતાં અડધીજ સેવી. એ બેસન મજાહનું લાગેછે.

ઝાંઘડ કસ્ટર.

ત્રણ ટેબલસ્પુન મીલકમેડ કનડેન્સડ મીલકમાં દોઢ પાથર ઝેટલે પોણી પાઇટ થંડું પાણી ભેળી તાજાં ત્રણ ધડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટા વડે ખુબ દોહવીને તેમાં મેળવી ટેસ્ટ પુરતું વેનીલા અથવા લેમન એસેન્સ નાખવું અને ઘણાં ખારીક આંધરાંની કલધભરેલી ચાળણીમાંથી બધું ગાળીને સોજાં જગમાં રેડવું અને ઉકળતું પાણી એ જગમાં ભરાય નહીં તેટલાં પાણીને એક તપેલીમાં ચુલે કકડાવીને તેમાં જગ મેલી અંદર અમચો ફેરવ્યા કરવો અને ઘટ થાયને એ કસ્ટર તીપ્સી કેક યા તીપ્સ પુડીંગ સાથે ખાવામાં અથવા ખીજ કોષ ઉપયોગમાં લેવું.

બોકંદા પાપડી.

સોજી ખાંડ શેર ૩, બોકંદાનો આટો તોળેલો શેર ૨, સોજું મીઠાધનું ધી શેર ૧૧, બદામની ખીજ શેર ૦૧૧, મેદા સુંઠ; કાકડી; કોહોણું; ખરખુજ તથા દોધી એ ચાર જાતનાં મગજ દરેક તવટાક, ઉજળાં મરી; પીપળીમુળના ગાંઠ તથા એળચી દરેક તોળો ૦૧૧, ઘણો સોજો ગોલાખ નાના અમચા (દેન્ટેસ્પુન) ૪.

એળચી જયફળને છુંદવું. સુંઠ, મરી તથા પીપળીમુળને છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળવું. બદામને છોલીને ઘોવી. પછી સાફ મોટી કઢાઈમાં ધીને ખરાબર કકડાવી માહેથી ધુંમાડો નીકળેને પહેલે બદામને તળી કાઢ્યા પછી મગજને જીદાં જીદાં તળીને એ બધાંને છુંદવું અને ધીમાં આટાને છેલ્લે તળવો. ચારખાદ શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે ખાંડનો ટાઇટ શીરો કરી સોજા કલધભરેલા મોટા પાટીયામાં નાખી તેમાં બધો સામાન ખરાબર મેળવી ધીમે બળને ફેરવ ફેરવ કરી બંધાય તેવું કઠણ થાયને ગોલાખ તથા એળચી જયફળ ભેળી ઉતારીને ધી લગાડેલા કલધભરેલા ખુનચામાં પોણી ઘંચ જડું કાંસીયાથી થાપી ફરેને કાપ મુકી થંડું થાયને તવાથા વડે કકડા કાઢવા. તરમ પાક બનાવવો હોયતો જરા પોચું હોય તેટલાંજ ઉતારવું. બોકંદા બે જાતના આવેછે. એક સફાઈવાળી પતળી ચામડીના અને ખીજ ખડખડી છાલના હોયછે તેમાંના પતળી ચામડીના સારા હોયછે, તેના બધે કકડા કાપી તડકે મુખ્યાથી જલદી સુકધને તેની છાલ ખખડીને નીકળી જાયછે અને ટેસ્ટમાં પણ એજ મજાહના લાગેછે. તેવા બોકંદાને સુકવીને પછી આટો દલાવવો.

ઝાટલ ફુટ.

હવા તદન સુકી બીનાસ વગરની હોય તે વખતે તદન તૈયાર થયલાં તાજાં ફળને તુર્ત તોડી તેની ચામડી જરા પણ ઝોખવાય કે ફાટે નહીં તેમ સંભાળથી નરમ કપડાંથી નુછીને સોજાં કરી ડીઝકાં કાઢી નાખવાં. હવામાં બીનાસ હોય તે વખતે તોડેલાં ફળ ખીગડી જશે. પછી નરમ કોર્કના ચપટ બેસ્તા બુચની પોહોળાં મોઢાંની કાચની બાટલીઓ લેવી અને સળગાવેલી દીવાસળીને તેની અંદર પકડી માહેલી બધી હવા બળી જાયને તુર્તનાં તોડેલાં તાજાં ફળને તુર્તજ તેમાં ભરી એક રતલ ફળે ૦૧ રતલને હીસાબે સોજા આંડ માહે સાથે ભરવી. પછી બાટલીઓ અકેક સાથે અથડે નહીં તેટલામાટે સુકાં ધાસની નાની ઉધણી કરી દરેક બાટલીમાં ભરવીને પછી ઉંડાં મોઢાં તપેલાંમાં તેની ડોક સુધી થંડું પાણી ભરી ચુલે ધીમે બળતે મેલી બાટલીની અંદરનાં ફળ એક ભાગ જેટલાં સોસધને બે ભાગ જેટલાં અંદર થાયને ચુલો તદન થંડો કરી નાખી તપેલાંમાંનું પાણી તદન થંડું થાયને બાટલીઓને કાઢી ચપટ બુચ મારીને મીણુ લગાડીને અથવા રાજમથી પેંક કરવી.

ખીજી રીતે ફળ ભરવા માટે ઉપર સુજબજ બાટલીઓને સુકી કરી તેમાં પડેપડ સોજા આંડ સાથે ફળ ભરી ચપટ બુચ મારી સોજા કુકા વડે મોઢું બાંધી લેવું અને બાટલીઓ અકેક સાથે અથડે નહીં તેટલામાટે થંડાં પાણીનાં તપેલાંમાં બાટલીઓ વચે સોજાં સુકું ધાસ સુકી તેમાં બાટલીઓની ડોક હેઠે રાખીને સંભાળથી મેલી ચુલે બળતે મુકવું અને ફળની ચામડી ફાટવા આવે ત્યારે તુર્ત બાટલીઓને પાણીમાંથી કાઢી લેવી.

આંડ વગર અમથાં ફળ ભરવાં હોયતો ઉપર સુજબજ બાટલીઓ તૈયાર કરી તુર્ત તેમાં ફળ ભરી અળગા બુચ મારી થંડી ભઠ્ઠીમાં સુકી બાટલીમાંનાં ફળ એક ભાગ સોસાય અને ત્રણ ભાગ જેટલાં અંદર થાયને કાઢીને બુચને ઉંઘાડયા વગર એમજ ચપટ બેસાડી બુચ ઉપર વધે તેને છરીથી કાપી કાઢીને પછી ગરમ રાજમથી પેંક કરવી. એ ફળ ભરેલી બાટલીઓને તદનજ સુકી જગ્યામાં રાખ્યાથી મહીનાઓ સુધી સોજાં રહેશે, પણ સેજખી બીનાસવાળી જગ્યામાં ખીગડી જશે,

ઔટલ સુપ.

એક સોજી ભરેલી કુમળી મરઘીને આઐ વીવીધ વાંનીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સમારી કકડા કાપી એક વખત થંડાં પાણીથી ધોઈને તે લેવી અથવા બકરાંનું ગર્દનનું માંદોરાનું નહીં પણ વચલા ભાગનું યા સીનાનું સોજી ગોસ્ત સવા રતલ લઈ તેને સાફ કરી ઉપર ચરખી હોય તે બધી કાઢી નાખી ધોયા વગરજ અને તેમ નહીં ગમેતો મરઘીની કાની એને પણ ધોવું. પછી મરઘી યા ગોસ્ત જે હોય તેને સોજાં ઢીમડાં ઉપર જાદા ખીમા જેવું છુંદી ઔટલ સુપ બનાવવા માટે પેચનાં ઢાંકણની પોહોળાં માંદાંની વેલાતી નાની બરણી આવેછે તે હોયતો તેમાં છુંદેલી ચીજ ભરી માહે એકથી બે ચમઠી નીમક, ખોખરી કીધેલી બે ત્રણ એળચી અને ગમેતો ટેસ્ટ માટે છાલેલાં આડુના ચણા જેટલા ત્રણ કકડા નાખીને સુપ બનાવવો. પણ એવું વાસણ નહીં હોયતો પછી આસરે છ સાત ઈંચ જેટલી ઉંચી લખોટેલી ઉભી નાની બરણીમાં ઉપર મુજબનો તૈયાર કીધેલો સુપનો સામાન ભરવો અને બરણીની ઉપર ઢાંકણ ઢાંકી રોટલીના જેવો થોડો ચોખ્ખો યા ધડનો આટો બાંધી નેનો દાઢેક આંગળ જેટલો જાદો ગોળ વીટો કરીને પછી બરણીની સાથે ઢાંકણ વળગીને બંધ થાય તેમ ઢાંકણની કીનારીની ઉપર ફરતો આટાનો વીટો મુકી સફાઈથી દાખીને પેક કરવું. જેમ કીધાથી પાણીની વરાળથી આટો બંધાયે અને બરણીમાં પાણી જશે નહીં. એ રીતે બરણીને તૈયાર કીધા પછી એક માઠી ઉંડી તપેલીમાં ત્રાંબાનું માટું ઢાંકણ યા કોડીની રકાખીને ઉલટું મુકીને પછી તેની ઉપર સુપવાળી બરણી મેલી તપેલીમાં પાણી ભરવું. પણ ઉકળતી વેળા પાણી ઉછળીને બરણીનાં ઢાંકણને લાગે નહીં તેટલું ઓછું રાખી તપેલીને ચુલે માટે બળતે મુકી ઉપર ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકવું. આઐ પ્રમાણે એક ચુલે સુપ મુકવો અને ખીજી તપેલીમાં ખીજે ચુલે કકડતું પાણી તૈયાર રાખવું અને સુપની તપેલીમાંનું પાણી બળતું જાય તેમ માહે એ પાણી ઉમેર્યા કરી ત્રણથી સાડાત્રણ કલાક સુધી સુપ ઉકાળવા બાદ અંદરથી બરણીને કાઢવી અને બરણીને ઉઘાડી બધા સુપ કાઢી લીધા પછી છુછામાં સુપ ધણે રહી જાયછે તેને પોટેટો મેશરમાં થોડો થોડો નાખી દાખીને બધા સુપ કાઢી લઈને પછી સુપને સોજાં ધોતાં કપડાંથી ગાળીને પીવો. પોટેટો મેશર નહીં હોયતો પછી હાથ ધોઈ સાફ કરીને પછી છુછાને દાખીને બાકીનો સુપ કાઢવો.

બોટી ખારી.

સોજી હાડકાં વગરનું નરનું નકી ગોસ્ત એક રતલ લેવું અને તેને સોજી કરી તેની નાની સોપારી જેટલી બોટી કાપવી અને એક યા બે વખત થંડાં પાણીથી ઘાઇને આંખે ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન નાખીને મળહની જરા ઢીળી જેવી સેજ શ્રેવી સાથની અથવા તદન ધીપર ગમે તેવી પકાવવી. ખાટી મીઠી બોટી પસંદ હોયતો તૈયાર થવા આવેને એકથી બે નાના ચમચા ભરી સોજો સરકો તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ નાખી ઉપર મુજબ ધાયને ઉતારવું.

બોટી ચણી યાં.

ઉપર ખારી બોટીમાં લખ્યા મુજબનું એક રતલ નકી ગોસ્ત લેવું અને તેની માસંખી ચણા જેટલી બોટી કાપીને ઉપર ખારી તથા હેઠે મસાલાની બોટીમાં લખ્યા મુજબ ગમેતો ખારી અથવા મસાલાની બોટી પકાવવી.

બોટી તળેલી.

આંખે વીવીધ વાંનીમાં તળેલી બોટી પટેટાની સળી છાપેલી છે તેમાં પહેલું લખેલું છે તે મુજબ બોટીને આથી રાખ્યા પછી સરખી ગોળ કરીને એમજ લેવી અથવા મસાલો ચોપડવો અને તેમાંજ લખ્યા મુજબ પુરતું ફીમ વળગાવી કઠાઇમાં ફૂલતું ઘી કકડાવી દોહવેલાં ઇંડાંમાં બરાબર બોળીને શીકી લાલ બોટીઓ તળવી. ગમેતો આવવાને બદલે તેમાંજ લખ્યા પ્રમાણે ખારી પકાવેલી બોટીને તેજ રીતે અમથી અથવા મસાલાની તળવી.

બોટી મસાલાની.

મસાલાની બોટી કરવી હોયતો ઉપર ખારી બોટીમાં લખ્યા મુજબ કાપેલી બોટી લેવી અને ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખ્યા જેટલું ધી, કાંદા, આડુ, લસણુ લઇ તેજ પ્રમાણે કાંદાને કાપી ધીમાં તળી આડુ લસણુ વધારયા પછી ત્રણ કુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મીઠાં ક્ષીલાં મરચાં બે થી ત્રણ લઇ તેને ઘાઇને ખારીક કાપીને તે તથા દસેલાં

મરી તથા હળદ દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચીને તપેલીમાં મેળવી જરા ભુંજને પછી બેાટી તથા નીમક નાખી જરા તતરાવીને ઉપર મુજબ પણ ધણી સેજ થેવી સાથનું મળહનું પકાવવું.

ઑલ ચોખાના.

રાંધવાના સોજ ચોખા તોળા ૭ા, સોજું કુધ શેર ૦ા, કઠણ કીમ ભરેલી પાશેર ૦ા, ખાંડ તોળા ૫, તાજાં ઇંડાં ૨, જયફળ; જવંત્રી તથા તજ ધણું જ ખારીક છુંદેલું તણુડે મળી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લીંબુ અડધાંની ખારીક કાપેલી છાલ, પાંઉનું કીમ; ઇંડાંની દાળ તથા ધી ખપ મુજબ.

ચોખાને ચુંટી સોજ ઘોષ પાંચ છ કલાક થંડાં પણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી પાણીમાંથી કાઢી સોજ તપેલીમાં કુધ સાથે બેળી ઢાંકીને ઇંગારે મેલી અવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચે મેળવવું અને કઠણ થાયને ઉતારવું. પછી થંડું થાયને બે ઇંડાંને ભાંજ દાળને દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી એ તથા ખીજે બધા સામાન એ ચાવલમાં બરાબર મેળવી બે ચમચી વાટેલું નીમક નાખી નાના કરાખ જેટલા બધા સરખા ગોળા કરવા અને ખપ જોગી ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી તેમાં બેળી પાંઉનાં કીમમાં રાખીને કઠાઇમાં ધી કકડાવી તેમાં તળીને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને આંખે ચોપડીમાં સોસ ફેરીને દાપેલોછે તેની સાથે ખાવા.

ઑલ ચોખાના ૨ જ.

સોજ રાંધવાના ચોખા રતલ ૦, સોજું કુધ શેર ૦ા, ખાંડ તોળા ૫, છુંદેલી એળચી તથા જયફળ દરેક તોળો ૦, લીંબુ ૧ ની ખારીક કાપેલી છાલ, સુકાં પાંઉનું કીમ અથવા ધઉનો જદો રવો; ધી તથા ખીજ ભભરાવવાની ખાંડ ખપ મુજબ.

ચોખાને ચુંટી સોજ ઘોષ અડધા શેર પાણી તથા તણુ ચમચી નીમક નાખી સોજ તપેલીમાં ઢાંકીને ઇંગારે મુકી અવારનવાર ચમચે ફેરવવો અને તદન સુકું થાયને કુધ, લીંબુની છાલ તથા પાંચ તોળા ખાંડ નાખી ઇંગારે ઉંઘાડું રાખી પાણું કઠણ થાયને ઉતારી એળચી જયફળ બેળી થંડું થાયને નાના ઑલ કરી પાંઉનું કીમ યા રવામાં રાખીને કઠાઇમાં ધી કકડાવી તેમાં તળીને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને ઉપર ખીજ ખાંડ ભભરાવવી.

ઝાલ પટેટાના.

આઝે વીવીધ વાંનીમાં પટેટા મેંડ છાપેલાછે તે મુજબ મેંડ કાપેલા સોજ પટેટા રતલ ૧૧, સોજુ કઠણ માખણ તોળા ૫, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧૧, દુધ; ઇડાં તથા ધી ખપ મુજબ.

એક ઇડાંને ભાંજ માહે નીમક નાખી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને પપેટામાં મેળવી માખણ ભિળી મેળવણી કઠણ થાય તેટલું જરા દુધ ભિળી નાનાં લીંબુ જેટલા ઝાલ બનાવી ખપ જોગાં ઇડાં ભાંજ દોહવીને તેમાં બોળી કઢાઇમાં ધી કકડાવીને તેમાં તળવા.

ઝાલ પનીરના.

જયફળની ખમણીથી ખમણેલું વેલાતી પનીર તથા સુકાં પાંઉનું કમ્બ એટલે કીમ દરેક રતલ ૦, માખણ તોળા ૫, તાજુ ઇડું ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કાગમરીના દાંણા ૫ ખારીક છુંદેલા, ધી ખપ મુજબ.

નીમક, મરી તથા પાંઉનાં કીમ સાથે પનીરના બુકાને સોજ ખલમાં નાખી ખુબ મેળવી ઇડાંને ભાંજ ખાવાના કાંટાથી દોહવીને માહે તે તથા માખણ ભિળી નાના ખાટાં લીંબુ જેટલા ઝાલ કરી ધીને કઢાઇમાં જરા કકડાવીને તેમાં બદામી રંગના તળવા.

ઝાલ બદામના.

બદામની ખીજ રતલ ૦૧, મેદા ખાંડ શેર ૦૧, ઓરેંજ યા માલુંગાંને સુકો મુરખ્યા રતલ ૦, તાજાં ઇડાં ૩, લીંબુ ૧ ની ખારીક કાપેલી છાલ, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; ધી તથા ઇડાંની દાળ ખપ મુજબ.

આઝે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તંયા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલીને ઘણી ખારીક છુંદવી. મુરખ્યાની સળી કાપવી. પછી ત્રણ ઇડાંને ભાંજ દોહવીને બદામમાં એ તથા લીંબુની છાલ મેળવી જરા આટો ભિળીને ગોળા થાય તેટલું કઠણ કરી નાનાં સપરચન જેટલા ઝાલ કરી ખપ જોગી ઇડાંની દાળ દોહવી તેમાં બોળીને ધી કકડાવીને ઇંગારે લાલ તળી આંધરાંની ચમચે કાઢવા અને ઉપર મુરખ્યાની અકેક સળીને ડાંખણીની કાની ખોસી કીમ લીંબુની આઝે ચોપડીમાં લપેલીછે તેની સાથે ખાવા.

બોલમાં બાફેલો ખીમો.

ગોસ્તના બારીક છુંદેલા અડધો રતલ ખીમાને આઝે ચોપડીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો લખેલોછે તે મુજબ પણ ધીપર મુકે પકાવવો અને છોલેલા ડબલખીન; ગ્રીનપીસના કુમળા દાંણા તથા બારીક સેવ જેવી કાપેલી ફ્રેંચખીન એ ત્રણ મળી ચેર ૦૧ ને બાફી માહેનું બધું પાણી તદ્દન કાઢી નાખી ખીમા સાથે ભિળીને માહે સપાટ ભરેલી એક ચમચી મસાલો ગરમ, વેલાતી સૌંસ નાનો ચમચો ૧ તથા ઉપસેલી ભરેલી અડધી ચમચી ખાંડ ભિળી બે ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી દોહવીને તે મેળવવાં. પછી મરઘીનાં એક મોટાં ઇંડાંને બાફી છોલીને તેના એકસરખા ચાર ઉભા કકડા કાપવા અને ઇંડાં જેટલાજ મોટાં પાકાં કઠણ એક ટામોટાંના પણ ઇંડાંનીજ કાની સરખા ચાર કકડા કાપવા. બે મોટા પટેટાને સેજ કઠણ બાફી છોલીને તેની ત્રણ ઇંચના વ્યાસની અને અડધી ઇંચ જાદી એક કાતરી કાપી બે ઇંચના વ્યાસનું આઠ અણીવાળું કરણના આકારનું એક કાગજ કાપી એ પટેટાની કાતરીની ઉપર મુકીને પેન નાકશી પટેટાનું કરણ કાપવું અને બાકી રહેલા પટેટાની બધી એક સરખી સેજ જાદી સળી કાપવી. પછી ઉપલો બધો સામાન સમાય તેટલાં બોલને જરા ધી ચોપડી તેનાં તળીયાંમાં પટેટાનું કરણ મુકવું અને ઇંડાંનો સફેદી તરફનો ભાગ તેમજ ટામોટાંનો છાલવાળો ભાગ બોલમાં લગાડેલાં ધીને વળગે તેવી રીતે હેઠ મુકેલા પટેટાનાં કરણની નકશીના ખાંચામાં ટેકાવીને એક ઇંડાંનો અને એક ટામોટાંનો કકડો આવે તેમ સફાઈથી સરખે અંતરે સરખા ઉભા ગોઠવીને મુકવા અને એ બધાંની અણીની ઉપર ટેકાવીને પેહલે પટેટાની સળીએને આડી મુકીને પછી તેની ઉપર ખીજી સળીએને ઉભી મુકીને તેની ચોકડીની તરફ કરી એ રીતે જેટલી ચોકડી થાય તેટલી બોલની કીનારી સુધી મુકવી. ઉપલી રીતે બધું સરખું સફાઈથી ગોઠવેલું હોયછે તો મજાહનું થોભિછે. તે પછી બોલની વચમાંના ખાલી ગાળામાં ખીમાની મેળવણીને કીનારી સુધી સરખી ભરવી અને બોલ અડધું ડુબે તેટલાં કકડતાં પાણીનાં તપેલાંમાં બોલને મુકી તપેલીપર ઢાંકણ ઢાંકીને તેની ઉપર પાંચરીને થોડા ઈંગાર મુકીને તુર્તજ બાફવા માટે ચુલે મુકવું. ખીમો બફાઈને કઠણ થાયને ઉતારીને બોલને ઉલટાવીને અંદરનું આખું જ કાઢવું. બોલમાં ખીમો ભરીને પછી અમથું મુકી રાખતાં ઇંડું હેઠે ઠરી જઈને ખીગડી જાયછે માટે ભરીને તુર્તજ બાફવા મુકવું.

લજ્યાં ઇડાંનાં.

એક સોજી કોરડી રકાખીમાં પાંચ વાલ કારબોનેટ ઓવ સોદા નાખી ભુકો કરીને સપાટ ભરેલી એક ચમચી વાટેલું નીમક નાખીને પછી તાજાં ચાર ઇડાંને ભાંજી તેની સફેદી એમાં નાખવી અને બધી દાળને ખીજી રકાખીમાં કાઢી ખાવાના કાંટા વડે તેને સારીકાની દોહવી પતળી કરી ધરનો દલેલો ઘઉંનો અથવા મીલનો ખીજાં નંબરનો ઘઉંનો બે તોળા આટો અને તે નહી હોયતો પછી સોજો ચણાનો બે તોળા આટો લઈ તેને દાળમાં જરા જરા કરી નાખતાં જઈ સેજખી ગાંગડી રહે નહી તેમ બરાબર મેળવીને પછી ઇડાંની સફેદીને નીમક તથા સોદા સાથે કાંટાથી કઠણ કઈ ચઢાવી દાળમાં બધું સારીકાની એકરસ કરવું. સારખાદ એક મોટી કઢાઈમાં પુરતું ધી નાખી ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને તે બરાબર કકડીને અંદરથી ધુંમાડો નીકળે સારે મેળવણીમાંની પતળી સફેદી હેઠે કરી જાયછે તેને પાછી ચમચાથી સારીકાની મેળવીને ધીમાં ટીપાં ટપકે નહી તેમ સંભાળથી અકેક ચમચી જેટલી મેળવણીને ચમચા વડે કઢાઈમાં પાથે પાથે મુકવી અને હેઠેનું પડ ધેરા બદામી રંગનું તળાયને આંધરાંની ચમચથી લજ્યાં ફેરવી નાખી ખીજી પડ એવુંજ તળાયને બધાં લજ્યાને ચમચથી કઢાઈમાં ફેરવ ફેરવ કરવાં અને મળાડનાં લાલ કકરાં થાયને ચમચમાં કાઢી અંદરનું ધી નીપરાયને રકાખીમાં મુકવાં. મસાલાનાં લજ્યાં કરવાં હોયતો હઠી તોળા કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી નીચવીને તેમાંનું બધું પાણી કાઢી નાખવું. મોટાં લીલાં મરચાં એકથીફૂદોદ તથા ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાંને ઘોઈ તદન કોરડાં કરીને ખારીક કાપવાં અને એ બધાંમાં ધાણાજીરોનો મસાલો સપાટ ભરેલી એક ચમચી, મરચાંની ભુકી, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી નાખી ઉપર મુજબ ઇડાંની મેળવણીને તૈયાર કરી તેમાં એ બધા સામાન બરાબર મેળવવો અને ઉપર સાદાં લજ્યાંમાં લખ્યા મુજબનાં કકડાવેલાં ધીમાં એ મેળવણી તેમજ મુકવી પણ મસાલાને લીધે એ લજ્યાં તળાતાં ધીમાં શીણ આવેછે માટે એને તે રીતે તળતાં ભાગી જશે તેથી એક પડ બરાબર લાલ તળાયને ફેરવી નાખી ખીજી પડ લાલ થાયને ઉપર મુજબ ચમચથી કાઢવાં. એ બેઉ રીતનાં બનાવેલાં લજ્યાંનો સ્વાદ ઇડાંના પોળા જેવો લાગેછે પણ થંડાં સારાં લાગશે નહી માટે ગરમ ગરમજ ખાવા.

ભજ્યાં કસ્ટરનાં.

આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં કસ્ટરનામાં લખ્યા પ્રમાણે મોલું કસ્ટર બનાવવું અને તેની અડધી ઇંચ જેટલી જાદી કેળાંની કાતરીઆ હોય તેવા કકડા કાપવા અને આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં ભજ્યાં ચણાના આટાનાં સાદાં તથા તરકારીનાંછે તેમાં લખ્યા મુજબના સામાનની મેળવણી બનાવવી. પછી મોટી કઢાઈમાં પુરતું ઘી કકડાવી કસ્ટરના અકેક કકડાને એ મેળવણીમાં ભોળીને બધા ભજ્યાં કરાં લાલ તળવાં.

ભજ્યાં કુટા અથવા કોળમનાં.

તાજે કુટા અથવા કોળમ રતલ ૦૧૧, કાંદા શેર ૦૧, મોટાં સુકાં મરચાં ૭, લસણની કળી ૬, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, જીરું ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કાથમીર જુડી ૩, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ચણાનો આટો, ઘી તથા સોજી મીઠું તેલ અથ મુજબ.

લસણને છોલવું. કાથમીરને કુમળા ડાંડા સાથેજ લઈને ઘાવી. કુટાને ચુંટી સોજે કરીને ઘાવો. કોળમ હોયતો તેને પણ એમજ સાફ કરવી. પછી બધા સામાનને પીસી કુટા યા કોળમમાં મેળવી થાપી શકાય તેટલું કઠણ કરવા ચણાનો આટો ભીળીને હથેલીપર ચપટાં ભજ્યાં થાપવાં અને અડધું ઘી અને અડધું તેલ સાથે કઢાઈમાં કકડાવીને તેમાં ભજ્યાં તળવાં.

ભજ્યાં ખીમાનાં.

હેઠે આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં ભજ્યાં ચણાના આટાનાં પાતરાંનાં તથા તરકારીનાં મસાલાનાંછે તેમાં લખ્યા મુજબની મેળવણી તૈયાર કરવી અને તેમાંથી બાકી છુંદેલો અડધો રતલ કાચો અથવા સુકો બાફેલો રાંધેલો ખીમા ભીળીને મોટી કઢાઈમાં પુરતું ઘી કકડાવીને તેમાં ભજ્યાં લાલ તળવાં. પણ એની મેળવણીમાં પાતરાં, તરકારી યા કેળાં લેવાં નહી, તેમજ પાણી પણ આછું નાખીને મેળવણી કઠણ કરવી.

ભજ્યાં ચણાના આટાનાં પાતરાંનાં તથા તરકારીનાં મસાલાનાં.

ભેળ વગરનો સોજે ચણાનો આટો તોજેલો શેર ૦૧, કાંદા તથા પટેલ દરેક શેર ૦૧, ચીચોરા કાઢેલી આમલી નવટાંક, મોટાં સુકાં મરચાં

૫-૬, મોટાં લીલાં મરચાં ૩-૪, કોથમીર ઝુડી ૩, તાજાં ઇંડાં ૨, મોટાં પાકાં વસંધનાં ફેળાં ૨, લસણનો વચ્ચો કડો ૧, વાટેલું નીમક તોળો ૧, જીરું તોળો ૦૧, દલેલી હળદ તથા કારબોનેટ ઓવ સોદા દરેક તોળો ૦, ધી તથા સોણું મીઠું તેલ ખપ મુજબ.

નાના ચાર ચમચા થંડાં પાણી સાથે આમલીને કોડીનાં વાસણમાં બે કલાક બીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને બધું ડોહરું કાઢી પાછું ઓટલું જ ખીણું પાણી રેડી ચોળીને બાકી રહેલું ડોહરું કાઢી લઈ છુછો ફેંકી દેવો. કાંદાને છોલી જુકા જેવા કાપી અડધાને કાચો રાખવો અને અડધાને જરા ધીમાં તળવો. નવટાંક પટેટાને બારી છોલીને જુકો કાપવો અને બાકીના કાચા પટેટાને છોલી જુકા જેવા કાપીને ધીમાં તળવા. કોથમીરનાં પાદડાંને કુમળા ડાંડા સાથેજ લઈ એ તથા સુકાં તથા લીલાં મરચાં બધું ઘાંધ કોરડું કરી લસણને છોલી એ બધું સાથે બારીક પીસ્તું. પછી આટાને ચાળી તેમાં નાના બે ચમચા ભરી કકડેલું ધી ભેળવું અને ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી ફેળાંને ઘોળી બરાબર નરમ કરી છોલીને એ બેઉને આટામાં બરાબર મેળવ્યા પછી તેમાં બાકીનો બધો સામાન ભેળી મોટી કઢાઈ અડધી ભરાય તેટલું તેમાં બે ભાગ ધી અને એક ભાગ તેલ નાખી ચુલે બળતે મુકવું અને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને અડેક નાની ચમચી જેટલી યા તેથી પણ જરા ઓછી મેળવણીને ચમચી વડેજ કઢાઈમાં છુટી છુટી મુકી જરાવારમાંજ આંધરાંની મોટી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને મજબૂતાં બરાબર લાલ ભજ્યાં તળાયને કાઢી લઈ એજ રીતે બધાં તળવાં. તેલ પસંદ નહી હોયતો બધાં ધીમાંજ તળવાં.

ખીજી રીતે ભજ્યાં બનાવવાં હોયતો ચણાનો આટો તોળેલો શેર ૦૧, કાંદા શેર ૦૧, મોટાં લીલાં મરચાં ૪, કોથમીર ઝુડી ૩, કુદનાનાં પાદડાં ૧૨, તાણું ઇંડું ૧, વાટેલું નીમક તોળો ૧, આડુ તથા ધાંજી જીરાંનો મસાલો દરેક તોળો ૦૧, દલેલી હળદ; મરી તથા કારબોનેટ ઓવ સોદા દરેક તોળો ૦, લસણ વાલ ૫ (ભેઆની ભાર), મોટું પાકું વસંધનું ફેળું ૧, ધી અથવા સોણું મીઠું તેલ ખપ મુજબ.

કોથમીરનાં પાદડાં સાથે કુમળા ડાંડા લઈ એ તથા મરચાંને ઘાંધને કોરડું કરી આડુ, લસણ તથા કાંદાને છોલી એ બધાંને સાથે પીસ્તું.

કુદનાને ધોધને બારીક કાપવો. લારખાદ આટાને ચાળી તેમાં ઉપર મુજબ ધડું તથા કેળું ભિળીને પછી માહે બધો સામાન બરાબર મેળવી જરા પાણી નાખી મેળવણીને ઘટ કરવી, પતળી કરવી નહીં અને ઉપલીજ રીતે એ મેળવણીનાં ભજ્યાં તળવાં.

ભજ્યાંવાળા બનાવેછે તેવાં ભજ્યાં કરવાં હોયતો ચણાનો આટો રતલ ૦૧, કાંદા રતલ ૦૧, વાટેલું નીમક તોળો ૧૧, આડુ તોળો ૦૧૧, ખોખરું કાંધેલું ૭૩ તોળો ૦૧, છુંદેલાં મરી; લસણ તથા કારબોનેટ ઓવ સોદા દરેક તોળો ૦૧, મોટાં લીલાં મરચાં ૫-૬, કોથમીર ઝુડી ૪, સોજી મીઠું તેલ બાટલી ૦૧૧.

કાંદા, આડુ તથા લસણને છોલવું, કોથમીરનાં પાદડાં તથા કુમળાં ડાંખળાં લધને મરચાં સાથે ધોવી અને એ બધા સામાનને બારીક પીસી આટાને કલધ ભરેલા ખુનઆમાં ચાળી તેમાં નીમક નાખી જરા જરા કરી દોઢ પાથેર થંડાં પાણીને બરાબર મેળવી હાથની હથેલીથી ખુબ મથીને પછી બાકીનાં બધા સામાન તથા સોદા ભિળવો અને મીઠું તેલ કકડાવવાની રીત આએ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબ મોટી કઠાઈમાં તેલ કકડાવ્યા પછી બળતું જરા ધીમું કરી મેળવણીમાંથી જરા જરા કઠાઈમાં છુટી છુટી મુકીને પછી ઝારાથી ભજ્યાંને ફેરવ ફેરવ કરી કકરાં લાલ થાયને કાઢી બોયાંમાં મુકી એજ રીતે બધાં તળવાં. ગમેતો છોલેલા પટેટાનાં ઘણાં પતળાં વેફર, વસઈનાં પાકાં કેળાંની અથવા ખીયાં વગરનાં કેળાં જેટલાંજ પતળાં વેંગણાની છોમેલી પતળી કાતરીએ અથવા છોલેલા કાંદા યા છોલેલા ચકરકંઈની પતળી કાતરીએ મેળવણીમાં બોળીને તેનાં ભજ્યાં તળવાં. પાતરાંનાં ભજ્યાં બનાવવાં હોયતો ઉપર લખેલા ખીજે કાંધપિણુ સામાન લેવો નહીં પણ અમથાજ આટામાં નીમક નાખી પાણી ભિળી છેલ્લે સોદા મેળવીને પછી માથની ભાજનાં પાદડાં, ચોળાઈની ભાજનાં મોટાં પાદડાં અથવા માયાઈના વેળા ઉપર પાદડાં થાયછે તે લેવાં અથવા ખાવાનાં મોટાં અકેક પાંતના બે ત્રણ ત્રણ કકડા કરવા અને જે એક ચીજ હોય તેને ધોધ કોરડું કરીને અકેક પાદડું યા કકડાને મેળવણીમાં બોળી કઠાઈમાંનાં કકડેલાં તલમાં મુકીને પછી ફેરવ ફેરવ કરી ભજ્યાં પીળા રંગનાં થાયને કાઢી લધ એ રીતે બધાં તળાય પછી પાછાં કઠાઈમાં નાખીને લાલ તળવાં. એ પાદડાં અથવા પાંતની ઉપર મેળવણી ઘણીજ પતળી લગાડવી.

કારણુ સોદાને લીધે તળાતાં પછી મેળવણી કુળીને જાદી થાયછે. એ બધાંમાં પાંતનાં ભજ્યાં વધારે સારાં લાગેછે. કારભોનેટ આવ સોદા નહી હથેતો તેને બદલે સેકીને બારીક વાટેલો પાપડખાર પણ ચાલશે.

ભજ્યાં ચણાના આટાનાં સાદાં તથા તરકારીનાં.

સોજ અડધો રતલ ચણાના આટાને ચાળીને તેમાં ધી તોળા ૨, વાટેલું નીમક તોળો ૧ તથા કારભોનેટ આવ સોદા તોળો ૦૮ મેળવી થંડાં પાણીથી બાંધીને ખુબ તરેહ મસળીને એક મોટાં બોલમાં યા કલક ભરેલી તપેલીમાં નાખ્વો અને તેમાં જરા જરા કરી એક પાથેર થંડું પાણી બરાબર ભેળી જરાખી ગાગડો રાખ્વો નહી. પછી જરા નાના પાંચ તોળા કાંદાને છોલી બબે કટકા કાપીને પછી તેને ઘણા બારીક સેવ જેવા કાપી તે તથા આખા ધાણા તથા આખાં કાળાં મરી દરેક તોળો ૦૮ ને આટાની મેળવણીમાં નાખી બરાબર એકરસ કરવું. ચારબાદ ઉપર ભજ્યાં ચણાના આટાનાં પાતરાંનાં તથા તરકારીનાં મસાલાનાં ટાપેલાંછે તેમાં લખ્યા મુજબ મોટી કઢાઈમાં સોજું મીઠું તેલ કકડાવ્યા પછી બળતું ધીમું કરી તેમાં એ મેળવણી છુટી છુટી જરા જરા મુકી હેઠેનું પડ શીકું લાલ થાયને ફેરવી નાખી ખીજું પડ એમજ તળાયને અમચથી ભજ્યાંને ફેરવ ફેરવ કરવાં અને મજાહનાં લાલ તળાયને ઝારાથી યા આંધરાંની મોટી અમચથી કાઢવાં. એ ભજ્યાં તરકારીનાં બનાવવાં હોયતો ઉપલાં ભજ્યાં ચણાના આટાનાં પાતરાંનાં તથા તરકારીનાંમાં છાપ્યા મુજબ પટેટાનાં વેફર, વસઈનાં કેળાંની, વેંગણાંની અથવા શકરકંદની છોલેલી ઘણી પતળી કાતરીઓ જે તે એક લેવી અને આએ ભજ્યાંમાં ઉપર લખ્યુંછે તેટલાજ સામાનની તેજ રીતે મેળવણી તૈયાર કરીને પછી તેલ કકડાવ્યા બાદ મેળવણીમાં એ અકેક કાતરીને બોળીને ઉપર મુજબ એનાં મજાહનાં કકરાં લાલ ભજ્યાં તળવાં. એ ભજ્યાં કાંદાની કાતરીનાં કરવાં હોયતો ઉપર પ્રમાણે મેળવણીમાં બધા સામાન નાખ્વો પણ તેમાં કાપેલા કાંદા લેવા નહી પણ જરા નાના કાંદાને છોલી તેની વેફર જેવી પતળી આડી ગોળ કાતરીઓ કાપી તેને મેળવણીમાં બોળીને તેનાં ભજ્યાં તળવાં. તેલ પસંદ નહી હોયતો ધીમાં ભજ્યાં તળવાં. સોદા નહી હોયતો તેને બદલે સેકીને બારીક વાટેલો પાપડખાર એટલોજ લેવો. એ બેઉ રીતે બનાવેલાં ભજ્યાં સારાં લાગેછે.

લજ્યાં ચણાની દાળનાં.

સોજ ચણાની દાળ ભરેલી ટીપરી ૨ અને તોળેલી રતલ ૧, ઘણુંજ બારીક અમણેલું નાળીયેર તોળા ૭, નીમક તોળો ૧૧, આખું જીરું તથા ધાંણા દરેક તોળો ૧, મરચાંની બુકી તોળો ૦૧૧, દલેલી હળદ તોળો ૦૧, કારબોનેટ ઑવ સોદા અથવા સેકીને બારીક વાટેલો પાપડ-આર તોળો ૦, સોજી મીઠું તેલ અથવા ધી અપ મુજબ.

દાળને ચુંદી સોજ ઘોઘ પાંચ છ કલાક થંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી માહેથી બધું પાણી કાઢી નાખીને પાતા ઉપર સેજ જાદી જેવી પીસવી, બારીક કરવી નહી. ધાંણા તથા જીરુંને બારીક છુંદવું. પછી પીસેલી દાળમાં બધું બરાબર ભેળી નાના ચાર પાંચ ચમચા જેટલું પાણી મેળવી મેળવણીને જરા પોચી કરી લજ્યાં બધી જાતની દાળના આંખે વીવીધ વાંનીમાંછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે ધી અથવા તેલ કકડાવી તેમાં લખ્યા મુજબ ગમે તેટલાં નાનાં મોટાં લજ્યાં હથેલીપર અડખચડાં થાપી અથવા ત્રીણી લખોટી જેવાં કરીને તળવા મુકી લાલ તળીને આંધરાંની ચમચ્યા કાઢી કલઈ ભરેલી ચાળણી યા ભોયાંમાં મેલી એજ રીતે બધાં તળીને ચટણી કોથમીરની આંખે ચોપડીમાંછે તેની સાથે ખાવાં. કાચી કેરી હોયતો તેને છોલી ચણા જેટલા કકડા કાપી તે શેર ૦ ને દાળમાં ખીજ બધા સામાન સાથે ભેળવી.

ખીજ રીતે ચણાની દાળનાં લજ્યાં કરવાં હોયતો ચણાની દાળ ભરેલી ટીપરી ૧, ચીચોરા કાઢેલી આમલી નવટાંક, દલેલી હળદ; સોજ મરચાંની બુકી તથા વાટેલું નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી; ખોખરું કાઢેલું જીરું તથા ધાંણા જીરુંનો મસાલો દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કારબોનેટ ઑવ સોદા અથવા સેકીને બારીક વાટેલો પાપડઆર તોળો ૦, ધી અથવા મીઠું તેલ અપ મુજબ.

નાના ચાર ચમચા થંડાં પાણી સાથે આમલીને કોડીનાં વાસણમાં બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને બધું ડોહરું કાઢી ખીજી નાના ચાર ચમચા પાણી રેડી ચોળીને બાકી રહેલું ડોહરું કાઢવું. દાળને ઉપર લખ્યા પ્રમાણે ભીનવીને પીસ્યા પછી તેમાં આમલીનું ડોહરું તથા ખીજે બધા સામાન ભેળીને ઉપલીજ રીતે ધી અથવા તેલમાં લજ્યાં તળવાં. નીમક આંખું લાગેતો આખી જોઈને ખીજી ટેસ્ટ મુજબ મેળવણીમાં ભેળવું.

ભજ્યાં પટેટાનાં.

સારી જતના સોજ પટેટા શેર ૧૧, ઇડાં ૪, દુધ નાના ચમચા ૨, કૈથમીર કુડી ૫, મોટાં લીલાં મરચાં ૬, વાટેલું નીમક તોજો ૦૧, કારબોનેટ ઑવ સોદા વાલ ૫ (ભેચ્ચાની ભાર), ઘી ૫૫ મુજબ.

કૈથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોષ કારડું કરી બેઉ ઘણુંજ ખારીક કાપવું. પટેટાને સોજ ઘોષજીદી કાતરીએ કાપી નરમ ખારી છોલીને ખરાબર મેશ કરવા. ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાંની દોહવી તેમાં દુધ તથા સોદાને ખરાબર મેળવીને પછી પટેટોમાં ભેળીને માહે કૈથમીર, મરચાં તથા નીમક મેળવવું. સારખાદ એક મોટી કઢાઈમાં પુરતું ઘી નાખી ચુલે મુકી કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળેને અકેક ચમચી ભરી એ મેળવણીને અંદર છુટી છુટી નાખી મજાહનાં લાલ કકરાં ભજ્યાં તળી લીંબુ નીચવીને અથવા વેલાતી સોસ સાથે ખાવાં. મસાલા વગરનાં ભજ્યાં કરવાં હોયતો તેમાં કૈથમીર, મરચાં, દુધ તથા સોદા નાખવો નહીં પણ ઉપર મુજબ પટેટાને મેશ કરવા અને ઇડાંમાં એક નાનો ચમચો ભરી કાચું ઘી નાખી ખુબ દોહવીને તે તથા નીમકને પટેટામાં મેળવી ઉપલીજ રીતે એ મેળવણીનાં ભજ્યાં તળવાં. એ બેઉ રીતે ખનાવેલાં ભજ્યાં સારાં લાગેછે.

ભજ્યાં બધી જતની દાળનાં.

ચણા; વટાણા; લાંગ અથવા મગ એ ચારમાંથી કોઈપણ એક જતની દાળ ભરેલી ટીપરી ૨ અને તોજેલી રતલ ૧૧, કાંદા શેર ૦૧૧, વાટેલું નીમક તોજા ૨ થી ૨૧, કારબોનેટ ઑવ સોદા તોજો ૦૧, ઘી અથવા સોણું મીઠું તેલ ૫૫ મુજબ.

ભજ્યાં ચણાની દાળના આએ ચોપડીમાંછે તેમાં લખ્યા મુજબ દાળને ભીનવી રાખ્યા પછી તેમજ પીસ્વી. કાંદાને છોલીને જરા જદા જેવો બુકો કાપવો. પછી સોદા તથા નીમક ભેળી તેમાં થંડું પાણી નાના ચાર ચમચા મેળવીને પછી પીસેલી દાળમાંએ તથા કાંદાને ખરાબર ભેળવું અને મોટી કઢાઈ ધીથી અડધી ભરી ચુલે ધીમે બળતે મુકી માહેથી ખરાબર ધુંમાડો નીકળે તેટલું કકડાવવું અને તેલ હોયતો આએ વીવીધ વાંનીમાં મીઠું તેલ કકડાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ

કકડાવવું. પણ એમ કકડે તેટલાં ભજ્યાં જેટલાં નાનાં મોટાં કરવાં હોય તેટલી મેળવણીને હથેલીપર મુકીને લીસાં નહીં પણ ખડખડાં જેવાં અને પતળાં ચપટાં ભજ્યાં થાપવાં, જદાં થાપવાં નહીં, કારણ ભજ્યાં તળાતાં કુળીને જદાં થાયછે. ગમેતો ત્રીણી લખોટી જેટલી મેળવણીની ખડખડી ગોળીએ બનાવવી. પછી ભજ્યાં ચણાની દાળનામાં લખ્યા મુજબ એ ચપટાં અથવા ગોળ ભજ્યાંને લાલ તળીને આગે ચોપડીમાં ચટણી કોથમીરનીછે તેની સાથે ખાવાં. ખીજી જાતની દાળના કરતાં ચણાની દાળનાં ભજ્યાં વધારે સારાં લાગેછે. સોદા નહીં હોયતો તેને બદલે સેકીને બારીક વાટેલો પાપડ ખાર આલશે.

ભજ્યાં ભેજનાં.

કટલેસ ભેજનાં આગે ધીવીધ વાંનીમાંછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે એક ભેજનાંની જાળી કાઢી ઘોઘ કોરકું કરીને ત્રીણું કાપી તેમાં દલેલી હળદ તથા વાટેલું નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧ તથા દોહવેલું અડધું ધડું નાખી ચમચાથી બરાબર મેળવી એકરસ કરી તેમાં જરા ઘઉંનો આટો ભેળીને કઠણ કરવું અને એક રૂપ્યા જેટલાં મોટાં અને ૦૮ ઇંચ જદાં ભજ્યાં થાપી કઠાઈમાં પુરવું ધી કકડાવી તેમાં બદામી રંગનાં કકરાં તળીને ગરમ ખાવાં. ગમેતો બે કુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટું લીલું એક મરચું ઘોઘ બારીક કાળીને તે પણ મેળવણીમાં ભેળવું.

ભજ્યાં મુઠીયાંનાં.

ધરનો દલેલો અથવા મીલનો ખીજાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા સેજ જદો સોજો ચણાનો આટો દરેક તોળા ૭, કાંદા તોળા ૫, ચીચોરા કાઢેલી સોજા આમલી નવટાંક, ચોળાઈની ભાજનાં; મેથીની ભાજનાં તથા કોથમીરનાં પાદડાં દરેક તોળા ૨૦, મોટાં લીલાં મરચાં ૨, વાટેલું નીમક તોળો ૧, આદુ તોળો ૦૧૦, લસણની મોટી કળી ૮, કારભોનેટ આવ સોદા વાલ ૫ (બેઆની ભાર), ખોખરૂં કીધેલું ૭૩ તથા ધાંણા જીરાંનો મસાલો દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી; હળદ તથા મરચાંની બુકી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ધી ખપ મુજબ.

આમલીને નાના ત્રણ ચમચા ભરી થંડાં પાણી સાથે એક કોડીનાં વાસણમાં મેળવીને બે કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી સારીકાની ચોળીને બધું ડોહરું કાઢી લઈ છુછો ફેંકી દઈને તેમાં સોદા તથા નીમક મેળવવું.

આકુલસણને છોલીને પાણી વગર પાતાપર પીસ્વું. ભાજી તથા કોથમીરનાં પાદડાંને ઘાઘ ચાળણીમાં નાખ્યાં અને પાણી નીકળી જાયને કપડાંથી નુછી તદન કોરડાં કરી મરચાંને પણ એમજ ઘાઘ નુછીને એ બધાને ત્રીણું કાપવું. કાંદાને છોલીને ખારીક બુકો કાપવો. એક ઉભા ઘાટની ગંજીયા તપેલી પાણીથી અડધી ભરી ઢાંકણ ઢાંકીને ચુલે ધીમે બળતે મુકવી. પછી બેઉ આટાને સોજી થાળીમાં ચાળી તેમાં હઢી તોળા ધી ભળીને પછી આમલીનું ડોહડું તથા ખીજે બધે સામાન સારીકાની મેળવી ઘટેતો થંડું પાણી સેજ લખતે ઘણું કઠણ આટો ખાંધી ખુબ તરેહ ગુંદીને તેના સફાઈદાર ચાર ગોળા કરીને પાટીયાં ઉપર મેલી જાદી સેરડી જેટલાં જાદાં સરખાં ગોળ મુઠીયાં હથેલીથી વણી તેના બેઉ છેડાની અણી હોય તે દાખીને લાંથી સરખાં કરવાં. તેટલાં તપેલીમાંનું પાણી ખુબ તરેહ કકડીને માહે ઉછળેને તપેલીના કાંથાની ઉપર મુકાય તેટલી એક ત્રાંખાંની સોજી ચાળણીને જરા ધી ચોપડીને તેમાં જરા છુટાં છુટાં મુઠીયાં ગોઠવીને પેલી તપેલીપરથી ઢાંકણ કાઢીને તેની ઉપર મુકીને પછી ચાળણીની ઉપર ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકી બળતે રાખવું અને દસ બાર મીનીટે મુઠીયાં બફાઈને બરાબર કઠણ થાય પછી કાઢીને પાટીયાંની ઉપર મુકવાં અને તદન થંડાં થાયને ચુંથાય નહી તેમ ઢારદાર છરી વડે સફાઈથી અકેક મુઠીયાંની પાંચ પાંચ કાતરીએ કાપવી અને મોટી કઠાઈ ધીથી અડધી ભરી ધીમે બળતે મેલવી અને તે બરાબર કકડીને અદરથી ખુંમાડો નીકળેને માહે સમાય તેટલાં ભજીયાં પાથે પાથે મુકી હેઠેનું પડ શીકું લાલ થાયને ફેરવી નાખી એજ રીતે ખીજું પડ તળાયને આંધરાંની ચમચે કાઢી લેવાં. એ ભજીયાં ગરમ ગરમ ખાવાનાં ઘણાં સારાં લાગેછે.

ભરત વેંગણાંનું.

ખીયાં વગરનું ભરતનું કુમળું મોટું એક વેંગણું તેનું વજન શેર ૨, સોજી આટું કઠણ દહી શેર ૦૧૧, કાંદા તથા ધી દરેક રતલ ૦૧, લીલું લસણ ઝુડી ૧, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૪, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ખોખડું કાંધેલું જીં સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, આકુ તોળો ૦૧, સુકું લસણ વાલ ૫.

કોથમીર, મરચાં તથા લીલાં લસણને ઘાઘ કોરડું કરીને ખારીક કાપવું. આકુ લસણને છોલીને છુંદવું. વેંગણાંને છોલી મોટા કકડા

કાપી નીમક તથા એક પાથેર પાણી રેડી ઢાંકીને ઇંચગારે મુકવું અને બરાબર નરમ થાયને બધું પાણી સુકાય પછી ઉતારીને સેજખી કટકો રહે નહી તેમ ઘુંટી નાખવું. ખીજી રીતે વેંગણાંમાં તળીયાંથી ડીચકાં સુધી નવા બુતારાની સળીને આરપાર ઉભી ખોસી લોઢીની ઉપર ચુલે વેંગણાંને મુકી ધીમી આંચ રાખી ફેરવ ફેરવ કરીને વેંગણું બરાબર ભુંજવું અથવા ભેભટમાં વેંગણાંને ભુંજવા મુકવું અને ઉપરની છાલ બળી વેંગણું ભુંજાઈને નરમ થાયને કાઢવું અને થંડું પડેને એની અથવા લોઢીપર ભુંજેલાંની છાલ કાઢી નાખી જરાખી કટકો રહે નહી તેમ ખુબ ભચડી નાખવું. પછી ઉપલી ત્રણમાંની જેખી એક રીતે વેંગણું તૈયાર કીધું હોય તેમાં દહીને મેળવવું અને કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તદ્દન કલ્લભરેલી તપેલીમાં ધીમાં બદામી રંગનો તળી માહે આડુ લસણ વધારીને તેમાં બધા મસાણો લાલ કરી દહી ભેળેલું વેંગણું મેળવી નાના ચાર ચમચા પાણી રેડવું અને ભુંજેલાં વેંગણાંમાં નીમક નહી હોવાથી તે હોયતો પછી ઉપર લખેલું નીમક પણ સાથે નાખી ઇંચગારે ઉંઘાડું મુકી અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને ધીપર આવેને ઉતારવું મરજી પડેતો દહીને વેંગણાંમાં ભેળવું નહી પણ ઉપર મુજબ ભરતને રાધીને ચુલેથી ઉતારતી વેળા માહે દહી ભેળીને પછી ઉતારવું. લીલું લસણ નહી હોયતો આલશ. ભરતનાં વેંગણાં નહી હોયતો સાધારણ માટાં કુમળાં વેંગણાંને બારી અથવા ભુંજીને તેનું પણ ભરત બની શકેછે. બાફેલાં કરતાં ભુંજેલાં વેંગણાંનું ભરત વધારે સારું લાગેછે.

ભરચી અકુરી.

સોજીં થી શેર ૧૧૧, સારી જાતના સોજ પટેટા શેર ૧, કાંદા શેર ૦૧૧, તાજાં ઇંડાં ૬, કોથમીર કુડી ૬ નાં પાદડાં, માટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, આડુ તોળો ૦૧૧, લસણ તથા દલેલી હળદ દરેક તોળો ૦૧, નીમક અપ મુજબ.

પટેટાને છોલી તેની સેજ જાદી જેવી સળી કાપવી અને તે કુખે તેટલાં પુરતાં થંડાં પાણીમાં સપાટ ભરેલો નાનો એક ચમચો નીમક પીગળાવીને તેમાં સળીને અડધો કલાક ભીનવી રાખવી. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોષને બારીક કાપવું. આડુ લસણને

છાલી તેનો ઘણો ખારીક બુકો કાપવો. કાંદાને છાલીને જદા બુકો કાપવો. ઇડાંને ભાંજી તેમાં અડધા તોળો નીમક નાખી ખાવાના કાંટાથી ખુબતરેહ દોહવીને પતળાં કરવાં. પછી પટેટાની સળીને સોજી ઘીને બધું પાણી કાઢી નાખવું અને કલ્લભરેલી મોટી કઠાઈમાં બધું ઘી નાખી ચુસ ધીમે બળતે મેલી તે બરાબર કકડીને માહેથા ઘણા ધુંમાડો નીકળેને તેમાં પટેટાની સળી નાખી અવારનવાર ચમચે તળે ઉપર કરવી અને સફેદ જેવી પણ મજાહની કકરી તળાવને આંધરાંની ચમચથી કાઢી લઈને પછી માહે કાંદા નાખી તેને બદામી રંગના તળીને તેમાં આદુ લસણ ભિળવું અને તે તળાવાનો સોહડમ નીકળેને કોથમીર, મરચાં તથા હળદ નાખી તેને એક મીનીટ તળીને પછી પેલાં દોહવેલાં ઇડાંને એક માણસે મોટી ધારે કઠાઈમાં રેડવાં અને ખીજાં માણસે હાથ રાખ્યા વગર ચારવ્યા કરવું અને અકુરી સેજ કઠણ જેવી થઈ ધી ધ્રુડું પડેને ઉતારીને કાઢી લેવી, ઘણી કઠણ કરવી નહી, તેમ કીધેલી પછી કઠણ કટકા જેવી થયાથી સારી લાગતી નથી. જો મસાલા વગરની સાદી અકુરી બનાવવી હોયતો ઉપર લખ્યા પ્રમાણેનો ખીજો બધો સામાન લેવો પણ ફક્ત કોથમીર, મરચાં તથા હળદ નાખવી નહી અને ઉપલીજ રીતે એ સાદી અકુરી બનાવવી. ભરચમાં મોટાં જમણુ હોય ત્યારે એ અકુરી પણ ખવાડેછે અને તમાં એટલું બધું ઘી નાખેછે કે માહેથી ધીના રેળા ઉતરેછે. પણ ઘણું ઘી પસંદ નહી હોયતો એકજ શેર લેવું. એ મસાલાની તથા સાદી બેઉ અકુરી ઘણી સારી લાગેછે. પટેટાને બદલે શકરકંદ, રતાળુ કંદ અથવા સુરણની સળીની અકુરી પણ ઉપર મુજબ થાયછે.

ભાખરા.

ઘણા સરસ ભાખરા બનાવવા હોયતો આખી વીવીધ વાંનીમાં વરધવડાંમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન તૈયાર કરવો, પણ એને માટે આટો કઠણ બાંધવો અને તેમાં લખ્યા મુજબના વખતસુધી રાખ્યા બાદ જરા સાટો નાખીને ા ઇંચ જેટલું સરખું વણી જેટલા નાના મોટા બનાવવા હોય તે પ્રમાણે ગ્લાસ યા નાનાં કપની કીનારી વડે ગોળ ભાખરા કાપવા અથવા કોઇપણ આકારનાં ખીસ્કીટ કાપવાનાં પત્રાં વડે કાપવા અથવા ચાર ઇંચ વ્યાસના પત્રાંના ગોળ દાબડા વડે

કાપીને પછી ઐના બાહેરના ભાગનું પોણી ઇંચ જેટલું જડું વણું થાય તેમ વચમાંથી સરખું ત્રીણું ગ્લાસ યા ગોળ પત્રાંની દાબડીથી માત્ર કાઢવું અને એ કોઇપણ રીતે ભાખરા કાપ્યા પછી બાકીનું વધે તેને એકઠું કરી પાછું વણીને તેના ભાખરા કાપવા. ભાખ્યાદ માટી કઠાઈમાં પૂરતું ધી કકડાવીને તેમાં મજબૂત લાલ તળા. વળાંના ભાખરા કઠાઈમાં વળી જશે માટે તે હોયતો પેણામાં સરખા તળા. સાધારણ ભાખરા બનાવવા હોયતો બે ભાગ પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો ત્રીણો રવો અને એક ભાગ ધરનો દણેલો ઘઉંનો મંદો અથવા મીઠનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો બેડ મળીને એક રતલ લઈ તેમાં નવટાંક ધી તથા ચાર ઇંડાં ભેળી પોણો શેર ખાંડ, બદામની ખીજ એક પાથરને છોલી જાદી છુંદેલી તથા છુંદેલી એળચી જમફળ મળી દોઢ તોળાને માટે ભેળીને દુધ તથા થોડી તાડી નાખીને કાણુ આટો બાંધીને એક કલાક યા તેથી પણ વધુ વખત ગરમ ઉકવાળી જગમામાં રાખ્યા પછી ઉપર મુજબ વણીને ઐના ભાખરા કાપીને તળવા. સસ્તા ભાખરા કરવા હોયતો બેજ ઇંડાં લેવાં, તેમજ બદામ નાખવી નહીં પણ ખીજે અથવા સામાન સાધારણ ભાખરામાં લખ્યા મુજબનો લઈને પોણીથી યા ચઢાડ તાડીથી આટો બાંધવો. આરા ભાખરા કરવા હોયતો ઉપલા હીસાબે રવો તથા આટો લઈ તેમાં બે રતલ ધી તથા ચાર ઇંડાં ભેળવી વાટેલું નીમક આપણા ટેસ્ટ મુજબ દોઢ તોળા સુધી નાખી આટો દુધ, તાડી યા પોણીથી બાંધીને ઐના ભાખરા બનાવવા. વળાં જેવા ભાખરા બનાવવા લખ્યું છે તેને માટે એવું બેવડા ગાળાનું પત્રું બનાવેલું હશે તો કાપવાને સવલ પડશે અને તેનેથી ભાખરા સરખા કપાશે.

ભાખરા ૨ જ.

મીઠનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોજ ખાંડ શેર બા, બદામની ખીજ શેર બા, તાજાં ઇંડાં ૪, સોજે ગોલાબ લીકરગ્લાસ ૧, છુંદેલી એળચી તોળો ૧ તથા જમફળ તોળો બા, કારબોનેટ ઓવ સોદા વાલ ૫, સોજું ધી; દુધ તથા સારા માટે ખીજે આટો બપ મુજબ.

બદામને છોલી ઘાઈ નુછી કોરડી કરીને છુંદેલી, પછી આટાને આળી તેમાં નવટાંક ધી તથા ઇંડાંને બરાબર ભેળવીને પછી

ખીજે સામાન ભેળી દુધ નાખીને કઠણુ આટો બાંધી એક કલાક ઢાંકી રાખ્યા બાદ છેલ્લે સોદાને નાના બે ચમચા દુધમાં બરાબર મેળવીને તે આઠામાં સારીકાની ભેળીને તેના બે સરખા ગોળા કરવા અને તેમાંના એકને પાટીયાં અથવા ટેબલ ઉપર પુરતો સાટો છાંટીને સેજ પતળો જેવો વણી તેની ઉપર બરાબર ધી ચોપડી તેની ઉપર સાટો છાંટીને ચોપડી ઘડી કરી ખીજ આઠાના ગોળાને પણ એજ રીતે વણીને પછી બેઉને અકેકની ઉપર મુકી વારંવાર ફેરવ્યા કરી એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જડું વણી લીકરગ્લાસની કીનારીથી ભાખરા કાપી દુબલું કઠાઇમાં ધી કકડાવીને પછી ધીમી આંચે મજાહના શીકા લાલ ભાખરા તળવા. ખારા ભાખરા બનાવવા હોયતો ઉપર લખેલો ખીજે સામાન સેવો નહી પણ આઠામાં નવટાંક ધી તથા આપણા ટેસ્ટ મુજબ ખારીક વાટેલું નીમક દોઢ તોળા સુધી નાખી દુધ યા પાણીથી આટો બાંધીને રાખ્યા બાદ છેલ્લે સોદા ભેળી ઉપલીજ રીતે વણીને ભાખરા કાપીને તળવા. એ બેઉ રીતે બનાવેલા ભાખરા તળીયાથી કુળીને બટર ખીસ્કીટ જેવા થાયછે અને ગરમ ગરમ ખાવામાં સારા લાગેછે.

ભાજી.

ચોળાઇની કુમળી ભાજીની કુડી ૧૫, કાંદા શેર ૦૧, ધી શેર ૦૧, છુંદેલું આડુ તથા ખોખરું કીધેલું જીરું દરેક તોળો ૦૧, લસણ વાલ ૫ છોલીને છુંદેલું, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

ભાજીનાં બધાં પાદડાં કાઢી સોજી ઘાઘ બોયાંમાં નાખી પાણી નીકળી જાયને ખારીક કાપવી. પછી કાંદાને છોલી ખારીક સેવ જેવા કાપી ધીમાં લાલ તળી આડુ લસણ વધારીને માહે ભાજી તથા બાકીનો સામાન ચમચે મેળવી ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખી અવાર નવાર ઉંઘાડી ચમચે ભેળીયા કરવી અને અંદર છુંદેલું પાણી સુકઘ બરાબર તતરેને અડધા પાશેર પાણી રેડવું અને ભાજી ચરી તતરીને ધીપર આવેને ઉતારવી. ગમેતો ઉપર મુજબ ભાજી નાખ્યા પછી ઢાંકણુપરજ પાણી આપ્યા કરવું પણ માહે પાણી નામવું નહી અને ચરી તતરીને ધીપર આવેને ઉતારવી અથવા ભાજી તથા ખીજ સામાનને કાંદાના વધારમાં ભેળીયા પછી એક પાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખી ભાજી ચરે અને તતરીને ધીપર આવેને ઉતારવી. ખીજ કોઈપણ જાતની ભાજીને જુદી

જીદી અથવા બધી પચરસી પંદર કુડી લઇને ઉપલી ત્રણમાંની ગમે તે એક રીતે પકાવવી. પણ મેથાની ઝીણાં પાદડાંની ભાજીને પકાવવી હોયતો તેને સમારી તેનાં બધાં કુમળાં ડાંખળાં રાખી હેઠથી થોડાં મુળીયાં કાપી નાખી બોયાં યા ગાળણીમાં નાખી સોજી ધાઈ માહેની કાંકરી કાઢી નાખીને પછી તેમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ખુબ ચોળી ચોળી તેમાંથી પાણી નીકળે તે બધું નીચવીને કાઢી નાખીને પછી ઉપર મુજબ પકાવવી, પણ સારે રાંધવામાં નીમક નાખવું નહી. ભાજી મસાલાની બનાવવી હોયતો કાંદા આડુના વધારમાં ભાજી નાખવા પેહલાં દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચી તથા ત્રણ કુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં બે લીલાં મરચાંને ધાઈને બારીક કાપીને જીરાં સાથે નાખ્યા પછી માહે ભાજી ભેળવી.

ભાજીમાં બોટી.

ઝીણાં પાદડાંની મેથાની ભાજીની કુડી ૧૪, કાંદા શેર ૧, સોજી કુમળું નરતું નકી ગોસ્ત રતલ ૦૧, ધી શેર ૦૧, આડુ તોળો ૦૧, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

છરીથી ઝોખવીને આડુની છાલ કાઢીને બારીક ભુકો કાપવો. ગોસ્તને સાફ કરી ઝીણી સોપારી જેટલી બોટીઝો કાપી થંડાં પાણીથી એક વખત ધોવી. ભાજીને સમારી બોયાંમાં નાખી સોજી ધાઈ અંદરની કાંકરી કાઢી નાખ્યા પછી ધણીજ બારીક કાપી નીમક નાખી ખુબ ચોળીને બધું પાણી નીચવીને કાઢી નાખી ભાજીનો ગોળો કરવો. પછી કાંદાને છોલી ધણીજ બારીક સેવ જેવો કાપી ધીમાં અર્ધકચરો ગોલાખી તળવો, સેજ પણ રતાસ પકડવા દેવો નહી અને ઉતારીને માહે આડુ ભેળવી બોટી તથા ભાજી ભેળી અડધો શેર પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકી ઇંગારે મુકી ઢાંકણુ પર પાણી આપ્યા કરવું, પણ તે અંદર રેડવું નહી અને બોટી બરાબર નરમ થાયને ખાંડ નાખી ધીપર આવેને ઉતારવું. બોટી મરધીનાં નકી માસની બોટી કાપીને તેને પણ એજ રીતે પકાવવી.

ભીંગનો પરદો.

મસાલો માછલી તળવાનો ગામડી આઝે વીવીધ વાંનીમાં છાપેલો છે તેમાં આમલી નાખીને બનાવવાનો છે તેવો મસાલો માછલી ભુંજવા આગમચ ધણી પુરતો બનાવવો, તેમજ હેઠે લખ્યા મુજબ ભીંગને

સમારીને નીમક લગાડીને ગપ્પે તેટલાં ગાંમઠી કોલસાના પુરતા ઇંગાર પણુ સળગાવીને તૈયાર રાખવા અને આગ્નિ વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ધાવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે એક તાજા ભીંગને સમારી તેનું ડોકું કાપીને ફેંકી દઇ માછલીની ઉપરના ભાગની ઉપર કાપ મુકવા નહીં પણ પેટાંની સમી બેરકુપરથી સરખો ઉભો ચીરવા માડી છેક હેઠે પુછડી સુધી સુકા છમણાની ધાતી બે ફાડમાં ચીરી એજ માછલી સમારવા તથા ધાવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ચોખ્ખાનો આટો લગાડી સોજા ધાઇ બરાબર નીમક લગાડીને અડધા કલાક રાખવો. તે પછી માછલીના ચીરેલા ભાગની ઉપર તૈયાર કીપેલા મસાલાનું જાડું પડ ચોપડી પેટાંમાં પણ એ મસાલો પુરતો ભરીને પછી માછલીને બેવડી વાળીને બેઉ ફાડમાં પાછાં સાથે બેડી દઇને આપેા ભીંગ કરવો. પણ ફાડમાં પાછાં છુટાં પડે નહીં તેમજ અંદરનો મસાલો પણ બાહેર નીકળી પડે નહીં માટે આખી માછલીની ઉપર દોરો વીંટાળી લેવો. સારખાદ કેળનાં પાદડાંનેા ડાંડો કાપી ધાઇ નુછી કોરડું કરવું અને માછલીની પુછડા બાહેર ખુલ્લી રેહ તેમ આખા ભીંગની ઉપર પાદડાંને સફાઈથી વીંટાળીને તેની ઉપર દોરો બાંધવો. પછી ઇંગારને પાંચરીને તેની ઉપર સોજા માટી ગણેલ મેલીને તેની ઉપર માછલી મુકવી. પણ વારંવાર માછલીને ફેરવવી નહીં, પણ પુછડી પરથી તપાસ્વી અને એક પડ બરાબર ભુંજાયને સંભાળથી ફેરવી ખીજી પડ એમજ ભુંજાયને દોરો તથા પાદડાં કાઢી નાખી લીંબુ નીચવીને ખાત્રી. એ ભુંજેલા ભીંગને ભીંગનો પરદો કહેછે. ભટ્ટીમાં ભુંજેલા એ ભીંગ વધારે મજાહનો થાયછે.

ભીંડા કોળમી નાલાયેરનાં દુધમાં પકાવેલું.

કુમળા ભીંડા શેર ૧, કોટળાં કાઢીને સમારેલી કોળમી તોળેલી શેર ૦૧, ધી તથા કાંદા દરેક પાશેર ૧૧, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૩, જીંડે સપાટ ભરેલી ચમચી ૪, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લસણની માટી કળી ૧૨, માટાં લીલાં મરચાં ૫ થી ૭, જલદ સરકો નાના ચમચા ૬, સોજી નાળીયેર ૧, નીમક તથા ચોખ્ખાનો આટો ધાવા માટે ખપ મુજબ.

ભીંડાને ધાઇ સોજાં કપડાંથી નુછી કોરડા કરી પોણીથી એક ઇંચ જેટલા કકડા કાપવા. કોડીનાં વાસણમાં સરકા સાથે આમલીને અડધા

કલાક બીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડાહર કાઢી લઈ છુછા ફેંકી દેવા. લસણને છાલવું. જીરાંને ચુંવું. મરચાંને ઘાઈ આખાંજ છરીથી ઉભાં બે બાગમાં ચાગવા. કોળમીને સમાગી કપલાં વજને લઈ માહે દારા જેવી કાળી નેસ હોયછે તે કાઢીને નીમક લગાડી વીસેક મીનીટ રાખ્યા પછી ચોખાને આટો લગાડાને સાજી ધોવી. નાળીયેરને ખમણી લસણ; જીરાં તથા હળદ સાથે પાતા ઉપર પીસી દુધ કાઢી છુછામાં અડધા પાથેર પાણી રેડા પાછું પીસીને બાકીનું દુધ કાઢી લેવું. પછી કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે ધી તથા કોળમી નાખી ચમચે ભેળી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે રાખી અવાર નવાર ચમચ ફેરવવી અને કોળમી નાની હોયતો તતરેને માહે નાળીયેરનું દુધ રેડી પોણો તોળો નીમક તથા ભીંડાના કકડા ભેળવીને ઢાંકવું. પણ કોળમી મોટી હોયતો અંદર પાણી રેડવું નહી પણ ઢાંકણપર પાણી આપ્યા કરી કોળમી જરા નરમ થાયને ભીંડાના કકડા ભેળી દુધ રેડવું. પછી થોડીવારે આમલીનું ડાહર ભેળી બધું બરાબર ચરી ધીપર આવે પણ સેજ ઢીળું જેવું હોયને ઉતારવું. માહે ચમચ ફેરવતાં ભીંડા ભાગી જશે માટે અવાર નવાર તપેલીને ઉંચકી બે હાથે હલાવીને તળે ઉપર કરવું. એ વાંની સારી થાયછે કોળમી વગર અમથાજ ભીંડા પકાવવા હોયતો કાંદા તથા ધી દરેક શેર ૦૧, આમલી તોળા ૨, જીરું સપાટ ભરેલી ચમચી ૩, હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લસણની કળી ૮, મોટાં લીલાં મરચાં ૪ થી ૬, સરકો નાના ચમચા ૨ તથા નાળીયેર પોણું લેવું અને ઉપર પ્રમાણે બધા સામાન તૈયાર કરી કાંદાને ધીમાં શીકો લાલ તળીને પછી ભીંડા ભેળી ઉપલીજ રીતે પકાવવું. એ અમથા રાંધેલા ભીંડા પણ સારા લાગેછે.

ભીંડા ખારા તંથા મસાલાના.

ખીયાં વગરના કુમળા પણ જાદા ભરેલા ભીંડા શેર ૧, કાંદા શેર ૦૧, ધી શેર ૦૧, નીમક તથા આદુ દરેક તોળો ૦૧, લસણ વાલ ૫.

ભીંડાને સોજા ઘાઈ ધોતા કપડાંથી નુછી કોરડા કરી અકેક ઇંચના કટકા કાપીને પછી તે દરેક કટકાની ત્રણ ત્રણ કાતરીઓ કાપવી. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં ધીમા ગોલાખી રંગના તળી માહે આદુ લસણ વધારીને ઉતારી તેમાં ભીંડા તથા નીમક નાખી ચમચે બરાબર ભેળીને ઇંગારે મુકી ઢાંકણ ઢાંકી તેપર પાણી રેડવું પણ અંદર પાણી મુદલ

નાખવું નહીં અને અવાર નવાર ઉઘાડી ભીંડા ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી અમમ ફેરવવી અને તતરીને ધીપર આવેને ઉતારવું. મસાલાના ભીંડા કરવા હોયતો ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં બે મરચાંને ઘાંધ બારીક કાપી તે તથા દસેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક અમચી ને કાંદો તળીને ઉતારયા પછી તપેલીમાં ભેળીને પછી નીમક તથા ભીંડા મેળવી ઉપલીજ રીતે પકાવવા. એ બેઉ રીતે પકાવેલા ભીંડા મજાહના થાયછે. એ રીતે પકાવેલા ભીંડા ઉપર ઇંડાં કરવાં હોય અથવા સોસ બનાવવા સાફ ખારા રાંધવા હોયતો તેમાં ઉપર લખ્યા કરતાં નવટાંક ધી વધારે લેવું.

ભીંડા મસાલાના તથા સાદા ઇંડું કીમ લગાડીને આખા તળેલા.

વાંકા ભીંડા ઘણાખરા અંદરથી કોહેલા નીકળેછે માટે તેવા લેવા નહીં પણ સીધા ઉભા ખીયાં વગરના કુમળા પણ મજાહના જાદા મોટા અડધા શેર ભીંડા લેવા અને તેનાં ડીચકાં તથા ઉપરની ટોચ કાઢ્યા વગર આખાજ રાખી સોજ ઘાંધને પોહળી તપેલીમાં થંડાં પાણીમાં જરા નીમક પીગળાવીને તેમાં નાખી ચુલે બળતે મુકવા અને બરાબર જોથ આવી માહે પાણી ઉછળે અને ભીંડા સેજ ગરમ જેવા થાયને ઉતારી તુર્ત આંધરાંની અમચે પાણીમાંથી કાઢી લેવા. તે પછી મસાલો માછલી તળવાનો ગામડી આખે ચોપડીમાં છાપેલાછે તેમાં લખ્યા અમાણે પણ ભીંડા માટે જોઈયે તેટલા સામાનનો પુરતો મસાલો બનાવીને ભીંડાની ઉપર તેનું સેજ જાડું જેવું પડ બધે એકસરખું ચોપડીને પછી પાંઉનાં કીમને ટેબલ યા પાટીયાંની ઉપર પાંથરીને તેની ઉપર અકેક ભીંડો મુકી હથેલી વડે હલકે હાથે તેમાં રોળીને બરાબર કીમ વળગાવવું. સારખાદ બે ઇંડાંને ભાંજી તેમાં ચાર અમટી નીમક નાખી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને પછી અડધો તોળો ચોખ્ખાના આટામાં એ ઇંડાંને જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવવું અને પેણા યા લોઢી ઉપર થોડું ધી નાખી ધીમે બળતે બરાબર કકડાવ્યા પછી ભીંડાને ઇંડાંમાં બરાબર ભેળીને માહે મેલી બળતું કાઢી નાખી ઈંગારે બધેથી એકસરખા લાલ તળવા. સાદા ભીંડા તળવા હોયતો ઉપર મુજબ ભીંડાને બારીને કાઢ્યા પછી એજ રીતે આટા તથા નીમક સાથે દોહવેલાં ઇંડાંને આંગળાં

વડે ભીંડાની ઉપર બધે સરખું ચોપડીને પછી કીમમાં રાળીને ધૂંડું લગાડયા વગર કકડાવેલા ધીમાં એમજ અમથા તળવા. એ બેઉ રીતે તળેલા ભીંડા સારા લાગેછે.

ભુંજેલી કલેજી.

બકરાંની વચલાં કદની કલેજી ૧, આડુ તોળો ૦૧૧, લસણ વાલ ૫, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, ધાંણા જીરાંનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩-૪.

કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોષ નીચવી કોરડું કરીને ઘણું બારીક કાપવું આડુ લસણને છોલીને છુંદવું. કલેજીને સાફ કરી તેના એકથી દોઢ ઇંચ જેટલા કટકા કાપીને સોજી ઘોષ કોરડી કરવી. પછી બધા મસાલો તથા નીમક સાથે કોથમીર મરચાં બેળી તેમાં કલેજીના કટકાને સારીકાની સંડોવીને બેથી ત્રણ કલાક આથી રાખ્યા. બાદ આએ વીવીધ વાંનીમાં કવાબ ગોસ્તના ભુંજેલામાં લખ્યા મુજબ એ કલેજીના કટકાને સીકમાં અથવા સોટામાં ખોસીને તેમજ ભુંજવી.

ભુંજેલી કોળમી.

મજાહની તાજી મોટી કોળમી અપજોગી લેવી અને તેને સમારવી નહીં પણ કોટળાં સાથેજ આખી રાખવી. પછી ગામઠી કોલસાના યા બાવળનાં લાકડાંના ઇંગાર સરખા પાંચરીને તેની ઉપર બધી કોળમીને પાથે પાથે મુકવી. હેઠેનું પડ ભુંજાઇને કોટળાંની ઉપર બધાં કાળાં ડાળ્યાં પડે ત્યારે ચીમટાથી બધી કોળમીને ફેરવીને મુકવી અને ખીજું પડ એમજ ભુંજાયને એક કોળમીને છોલીને આખી જોવી અને બરાબર ચરી હોયતો બધી કાઢવી, પણ કાચી જેવી લાગેતો વધુ વખત ઇંગારપર રાખવી અને બરાબર ચરેને કાઢી છોલીને કોટળાં કાઢી નાખી વેલાતી સોસ, લીંબુનો રસ અથવા જલદ સરકો એ ત્રણમાંના કોઇપણ એક ખટાસ, ચઢાવેલી રાઇ તથા વાટેલાં નીમક સાથે ગરમ ગરમ ખાવી.

ભુંજેલી બદામ તથા પસ્તાં.

નીમકમાં થોડુંજ પાણી રેડી પીગળાવીને તેનું ઘાડું પાણી કરી તેમાં સોજી બદામની ખીજ અથવા ભાંજેલાં પસ્તાંને એક કલાક ભીનવી

રાખ્યા પછી માહેથી કાઢીને ફેરડું કરી ઠીકરાંને ઇંગારે મેલી તેની ઉપર બદામ યા પસ્તાં નાખી તવાથાથી ફેરવ ફેરવ કરવું, જેથી બધેથી એકસરખું બુંજાયે. પછી મળાહતું કકરું થાયને કાઢવું.

ભુંજેલો શકરકંદ.

મળાહતો સોજો જાદો શકરકંદ લેવો અને આખી વીવીધ વાંનીમાં પટેરા ભુંજેલામાં લખેલી રીતે એ શકરકંદને મળાહતો તેમજ ભુંજવો.

ભુંજેલાં ઇડાં પાંઉ.

તદનજ લાજાં ઇડાં ૪, જાયફળની ખમણીથી ખમણેલું વેલાતી પનીર (ચીજ) તોળા ૨, ચાર દોઢીયાંવાળાં પેટીનાં સફેદ પાઉની અડવી ઇંચ જાદી કાતરીઓ ૪, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦૧, સોજી કઠણ માખણ ખપ મુજબ.

પાંઉની કાતરીઓના ઉપસેલા ભાગ તરફનો કઠણ પોપડો જરા કાપી કાઢવો પણ ગર બાહેર નીકળે તેમ બધા કાપી નાખવા નહી. પછી તેનાં એક પડની ઉપર માખણનું જડું પડ ચોપડીને તેની ઉપર પનીર ભભરાવવું. પછી ઇડાંને ભાંજી સફેદીને માટી રકાખીમાં કાઢવી અને ભાગે નહી તેમ બધા દાળને ત્રીણી રકાખીઓમાં જુદી જુદી મુકી સફેદીમાં નીમક નાખી ખાવાના કાટાથી ઘણું કઠણ કફ ચઢાવી તેના ચાર ભાગ કરી પાંઉનાં માખણ લગાડેલાં પડની ઉપર છરીવડે સફાઈથી સરખી ચોપડવી. પછી સેજખી ઢળતી નહી પણ તદન સપાટ તળીયાંની માટી પત્રાંની રકાખીને જરા માખણ ચોપડીને તેમાં કાતરીઓનું ચારતું ચોકતું થાય તેમ સેજ છુટી છુટી ગોઠવીને મુકીને પછી તેની વચોવચમાં અકેક દાળ મેલી તુર્તજ મધ્યમ ભઠ્ઠી અથવા તંદુરમાં મુકવું અને દાળ તથા સફેદી બંધાઈને બરાબર ભુંજાયને કાઢીને ગરમ ગરમ ખાવું. આખી દાળ મુકવાને બદલે ગમેતો દાળને કફ ચઢાવેલી સફેદીમાં બરાબર ભેળવી, પણ તેથી સફેદ પોચી થઈ જાયછે માટે પાછો બરાબર કફ ચઢાવીને પછી એને ઉપર મુજબની પાંચ કાતરીઓની ઉપર લગાડીને ભુંજવું. ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવાને બને નહીતો પછી ઉપર મુજબની રકાખીમાં અથવા તદનજ સપાટ તળીયાંની માટી સાફ લોઢીને જરા માખણ યા ઘી લગાડીને તેમાં ઉપર મુજબની તૈયાર કીધેલી કાતરીઓ

વીવીધ વાંતો.

ગોઠવીને સરખી મુકવી અને કાતગીઆને વળગે નહી તેમજ વળી વધારે દુર પણ રહે નહી તેના એક કલઘ બરેલી ખાટી છાલકી લંગડીની અંદરની બે રફ પર તળીયામાં સેજ થી ચોપડીને નહી રકાવી યા લોઢીને મોટા ચુલા ઉપર સરખી મેલી હો ચુલામાં ઇંગાર રાખવા અને પાંઉની ઉપર લંગડીને ઉલટી ઢાંકી તેની ઉપર લોઢાંતું વળું મુકી તેની અંદર છુટા છુટા ઇંગાર મેલવા અને પાઉતુ ઉપરનું પડ બરાબર ભુંજાય અને સફેદી કકરી જેવી પણ સફેદજ રહેને લંગડીને કાઢી નાખવી અને પાંઉનું હેઠેનું પડ મજબૂત કકરે લાલ થાયને કાઢવું. લંગડી નહી હોયતો પછી કલઘવાળી ત્રાખાની ત્રીણાં આંધરાની આળણી ઢાંકી ઇંગારપર વળગેલી ગખ પખોડીને કાઢી નાખ્યા પછી તે મુકાને પણ મજબૂત ભુંજાયછે. એ પાઉનો ટેસ્ટ સારો થાયછે. સીક માણસ માટે પનીર નાખ્યા વગર બનાવવું, પણ તેમા નીમક સપાટ ભરેલી અડધી અમચી લેવું.

ભુંજેલાં મસાલાનાં વેંગણાં.

ભરતનાં વેંગણાં આવેછે તેવું જરાખી ખીયાં વગરનું કુમકા ધાટનું જાડું મજબૂત કુમળું એક વેંગણું વજન થેર ૧ થી ૧૧, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળો ૧, નીમક તોળો ૦૧, આખું જીરું, ધાંણાજીરાંનો મસાલો; દલેલી હળદ; મરી તથા આડુ દરેક તોળો ૦૧, લસણ વાલ ૫ (બેઆની ભાર), કોથથીર કુડી ૩, મોટા લીલાં મરચાં ૨, ધી ખપ મુજબ.

વેંગણું બનતાં સુધી સામસામી બે બોરડુપરથી ચપટું હોય તેવું લેવું, કારણ ગોળ હથેતો ગલેલપર તે બેસ્ટું રેહથે નહી પણ ઢાંકીયાથી આડું થઇ જથે. એવાં વેંગણાંનું ડીચકું કાપી કાઢી છાલ સાથેજ રાખીને ઉભાં બે એકસરખાં ફાડ્યાંમાં કાપી છાલવાળો ભાગ ઉપર રેહ તેમ થંડાં પાણીમાં ભીજવવું. ત્યારબાદ કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોવું અને આડુ લસણને છોલી એ બધાં સાથે આમલીને પાતા ઉપર બારીક પીસી તેમાં બાકીનો બધો સામાન ભિળીને પછી વેંગણાંના કાપેલા ભાગની ઉપર છરી વડે આસરે ૦૧ ઇંચ છુટા અને એટલાજ ઉંડા બધા આડા ઉભા કાપ પાડીને પછી મસાલાના બે ભાગ કરી તેની ઉપર છરી વડે સરાઈથી સરખો ચોપડીને તેની ઉપર છરીથીજ જરા ધી લગાડવું. પછી સાફ ગલેલને કોલસાને ઇંગારે મેલી તેની ઉપર વેંગણાંનો છાલવાળો ભાગ લાગે અને મસાલો લગાડેલું

પડ ઉપર રેહ તેમ સરખાં ગોઠવીને મુકી તેપર ઢાંકાય તેટલાં ત્રાંખાનાં કલકલ ભરેલાં ઢાંકણુને જરા ધી ચોપડીને તે વેંગણાંપર ઢાંકીને પછી તેની ઉપર ઈંગાર મેલવા અને મસાલો ઢાંકણુને વળગી જાય નહીં માટે થોડે થોડે વખતે ઉઘાડીને તપાસ્તાં રહી વેંગણાંપર સેજ ધી ચોપાડવા કરવું, પણ હેઠેથી છાલ ડાબે નહીં તેની સંભાળ રાખવી અને વેંગણું ચરીને બરાબર નરમ થાયને કાઢી છાલમાંનો બધો ગર મસાલો સાથે ખાવો. એનો ટેસ્ટ મળહનો લાગેછે.

ભેજાં ખારાં તથા મસાલાનાં.

બકરાનાં તાજાં સોજાં બે ભેજાં લેવાં અને તેને આંચે વીવીધ વાંનીમાં કટલેસ ભેજાંનામાં લખ્યા મુજબ જાળી કાઢી સાફ કરી બાકીને આંખાંજ રાખવાં અથવા ગમે તેટલા નાના મોટા કટકા કાપવા. પછી અડધા શેર કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી એક પાથેર ધીમાં લાલ તળી માહે છુંદેલું આડુ લસણુ બેઉ મળી તોળો ૦૧ વધારી તેમાં ભેજાં નાખી ભાગે નહીં તેમ ચમચે મેળવી અડધો પાથેર પાણી તથા નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખી ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખી પાણી સુકાય અને ધી પર આવેને ઉતારવું. મસાલાનાં ભેજાં કરવાં હોયતો ત્રણ કુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં બે મરચાંને ઘાંધને બારીક કાપી અથવા લાકડાંની ખલમાં છુંદીને તે તથા દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચીને ઉપર મુજબ કાંદો લાલ કરી આડુ લસણુ વધારવા પછી તેમાં ભેજીને પછી ભેજાં નાખીને પકાવવાં.

ભેજાં ભાજીમાં.

મેથીની મોટાં યા ઝીણાં પાદડાંની દસ કુડી ભાજી લેવી અને આંચે વીવીધ વાંનીમાં ભાજી છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબ કાપી ઝીણાં પાદડાંની હોયતો નીમક નાખી ચોળી નીચવીને પાણી કાઢી નાખ્યા પછી ઉપર ભેજાં ખારાં તથા મસાલાનામાં લખેલી રીતે કાંદા તળી આડુ લસણુ વધારવા પછી મસાલો મેળવીને કાપેલી ભાજી તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક તથા એક પાથેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે સુકવું અને ભાજી ચરે અને માહે જરા પાણી રેહને ભેજાં ખારાં

તથા મસાલાનાંમાં લખ્યા મુજબનાં આખાં ભેજાં અથવા કાપેલા કકડા નાખી ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી ભાજીમાં ભેળી ઇંગારે રાખી તતરીને ધીપર આવેને ઉતારવું.

ભેજાં ભુંજેલાં.

સોજાં તાજાં બકરાંનાં ભેજાં ૨, કાંદા શેર ૦૧, ધી શેર ૦૧, છુદેલું આડુ તોળો ૦૧ તથા લસણ વાલ ૫, વેલાતી સોસ અથવા જલદ સરકો નાનો ચમચો ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ખાંડ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તાજુ ઇંડુ ૧, ગરમ મસાલો વાલ ૫, કોથમીર ઝુડી ૪ ના પાદડાં; કુદનાનાં પાદડાં ૧૦; મોટાં લીલાં મરચાં ૨-૩ તથા થોડી સેલરી પાર્સલી એ પાંચેને ઘોષને ખારીક કાપેલું.

કટલેસ ભેજાંનાં આગે વીવીધ વાંનીમાંછે તેમાં લખ્યા મુજબ ભેજાંને સાફ કરી ખારીને દસ કકડા કરવા, પછી કાંદાને છોલી ખારીક ભુકા જેવા કાપી ધીમાં તળી માહે આડુ લસણ વધારી નીમક, કોથમીર, મરચાં, કુદનો, સેલરી તથા પાર્સલી ભેળી અડધા પાથેર પાણી રેડી માહે ભેજાંના કકડા નાખી ચમચે મેળવી ઢાંકીને ધીમી આગે મુકવું અને પાણી સુકષ્મ ધીપર આવેને ઉતારી થંડું પડેને ઇંડાંની દાળને દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી એ તથા ખાકીનો સામાન અંદર ભેળી એ બધું કીનારી સુધી સમાય તેટલાં નાના દીથ યા કલમ ભરેલી ત્રાંખાની લંગડીમાં ભરી ઢાંકીને હેઠે ઉપર ઇંગાર રાખીને મજાહનું લાલ ભુંજવું. એ વાનીનો સ્વાદ ઘણો સારોછે.

મકરૂન ચૌકોલેટનાં.

દલેલી ખાંડ રતલ ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૧ ની સફેદી, ચૌકોલેટના લાંબા કટકા આવે છે તે ૧ નો ખારીક ભુકો, સરકો ચમચી ૧.

સફેદીમાં ખાંડને સારી કાની ભેળીને પછી ખાકીનો સામાન મેળવી ભુંજવાનાં પત્રાંની ઉપર અકેક ચમચી મેળવણીને છુટી છુટી મુકી મધ્યમ લઘીમાં ભુંજવાં.

મકરૂન ચૌકોલેટનાં ૨ જાં.

વેનીલાની મીઠી ચૌકોલેટ તથા બદામની ખીજ દરેક રતલ ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૪ ની સફેદી, માખણ તથા છોલેલી બદામ અથવા પસ્તાનાં ફાડચાં ૫૫ મુજબ.

અડધી રતલ બદામને બદામ પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત આમ્મે ચોપડીમાંછે તેમાં લખ્યા મુજબ છોલી ઘોઘ નૂછીને કારડી કરી ઘણો બારીક ભુકો કાપવો, ચૌકોલેટનો ભુકો કરવો અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી બદામ તથા ચૌકોલેટ ભેળીને તેમાં અપતી અપતી સફેદી મેળવી મેળવણી સેજ કઠણ જેડી કરી મુજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી તેની ઉપર જરા છેટે છેટે નાનાં ખાટાં લીંચુ જેટલી મેળવણી મુકી તે દરેકની ઉપર બદામ અથવા પસ્તાનું છોલેલું અકેક ફાડચું મુકી મધ્યમ લઠ્ઠીમાં બરાબર ભુંજવાં.

મકરૂન નાળીયેરનાં

ઝીણા દાંતાની અમણીથી બારીક સફેદ અમણેલું નાળીયેર રતલ ૧, દણેલી ખાંડ રતલ ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૪ ની સફેદી, માખણ અપ મુજબ.

સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો અને ખાંડમાં નાળીયેર મેળવી સફેદીમાં ભેળી મુજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી તેની ઉપર છેટે છેટે અકેક માટો અમચો ભરીને મેળવણી મુકી મધ્યમ લઠ્ઠી યા તંદુરમાં બદામી રંગનાં ભુંજવાં.

મકરૂન પરતાંનાં.

દણેલી યા છુંદીને મલમલથી ચાળેલી બારીક ખાંડ રતલ ૦૧, બદામની ખીજ તથા ભાજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક તોળા ૧૭, ક્યુરેસો અથવા ઐંડી નાના અમચા ૩, તાજાં ઇંડાંની સફેદી અપ મુજબ.

બદામ પસ્તાંને છોલી તેમાં જરા જરા ઇંડાંની સફેદી નાખીને ઘણુંજ બારીક છુંદવું. પણ સફેદી ઘણી નાખીને પતણું કરવું નહી, ઘણું કઠણજ રાખવું. ચારબાદ એમાં ક્યુરેસો યા ઐંડી નાખી સારી કાની મેળવી માટી લખોટી જેટલા બાંધ બનાવી દાખીને જરા અપટા કરી મુજવાનાં સફેદ કાગજ ઉપર છેટે છેટે મુકી થંડા લઠ્ઠી યા તંદુરમાં મેડી કઠણ થાયને કાઢી નરમ પ્રથમે પાણી લગાડીને કાગજની પછવાડે ફેરવ્યાથી તેની અપરથી મકરૂન નીકળી આવશે. દારૂને બદલે બે અમચા વેનિલાનું એસેન્સ નાખ્યાથી મકરૂન વધારે સારાં થાયછે. એ મકરૂન ઘણાં સારાં લાગેછે.

મકરૂન પાઉન્ડેડ.

નવી બદામની ખીજ તથા ખારીક દસેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૨૦ ની સફેદી, ખાજી ખારીક દસેલી ખાંડ તથા લીંબુનો રસ ૫૫ મુજબ.

બદામને છોલી ધાધ નુછીને તદનજ કોરડી કરી તદનજ સાફ પાતા ઉપર કાંધ પણ નાખ્યા વગર અમથીજ ઘણી ખારીક આઠા જેવી પીસ્વી. ઇંડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી ૦૧ રતલ ખાંડમાં એક ઇંડાના જેટલી કફ ચઢાવેલી સફેદી નાખી સોજાં કોડીનાં બોક્ષમાં ઘુટવા માડી જરા ઘુંટાયને લીંબુના રસનાં પાંચ સાત ટીપાં નાખીને પંદરેક મીનીટ ઘુંટયા પછી બદામ ભિળી ખીજ કફ ચઢાવેલી સફેદી જરા નાખી ખીજ પાંચ મીનીટ ઘુંટયા પછી બાકીની બધી સફેદી નાખીને હાથ વડે મેળવી નાખવી અને કોરાં જદા કાગળની ઉપર એ મેળવણીનાં છ થી સાત મકરૂન ઘણાં છુટા છુટાં મુકીને તેની ઉપર ખીજ દસેલી ખાંડ આળણીથી પુરતી છાંટી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા મુકવાં. એ મકરૂનને તંદુરમાં ભુંજવાથી ખીગડી જશે માટે ભઠ્ઠીમાંજ ભુંજવાં.

મકરૂન બદામનાં.

દસેલી અથવા છુંદીને મલમલથી આળેલી ખારીક ખાંડ તોળા ૧૫, સોજા બદામની ખીજ રતલ ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૪ ની સફેદી, સોજા ગોલાખ અથવા ઔરેંજ ફલાવર વૉટર તથા માખણ ૫૫ મુજબ.

બદામને છોલી ધાધ નુછીને કોરડી કરી જરા ગોલાખ અથવા ઔરેંજ ફલાવર વૉટર નાખી સોજા પાતા ઉપર ખારીક પીસ્વી અથવા ખલમાં છુંદવી. સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી બદામ સાથે ખાંડ મેળવી તેમાં ખપતી ખપતી સફેદી નાખી બરાબર કઠણ કરવી અને વેફર પેપરને માખણ લગાડી મકરૂન મોઢાં બનાવવાં હોયતો વધારે અને ઝીણાં કરવાં હોયતો અકેત અમથી જેટલી મેળવણીને કાગળની ઉપર છેટે છેટે મુકી ધીમી ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં શીકા લાલ રંગનાં ભુંજવાં. ખીજ રીતે મકરૂન બનાવવા હોયતો બદામને છોલી તડકે સુકવીને ખાંડની સાથે પીસી યા છુંદીને ઉપર મુજબ સફેદા મેળવી એજ રીતે એનાં મકરૂન બનાવવાં. પણ એમાં ખાંડ પાંચ તોળા વધારે લેવી.

મકરૂન બદામનાં ૨ જાં.

દલેલી યા છુંદીને મલમલથી ચાળેલી ખાંડ રતલ ૦૧, સોજ બદામની ખીજ રતલ ૦૧, સોજું માખણ તોળા ૫, તાજાં ઇંડાં ૨ ની સફેદી, સોજો ગોલાખ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી ઘાઘ નુછીને કોરડી કરી સેજ ગોલાખમાં સોજ પાતા ઉપર બારીક પીસ્વી યા ખલમાં છુંદવી. સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો અને તેમાં ખાંડ તથા માખણ મેળવી છેલ્લે બદામને માહે બરાબર ભેળી વેફર પેપર ઉપર છેટે છેટે અકેક નાના ચમચા જેટલી મેળવણી મુકી ધીમી ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવાં. થાળીમાં ભુંજવાં હોયતો તેમાં ગોલ કાગજ કાપીને મુકી તેની ઉપર મેળવણી મેલી ઉપર ખીજ ચપટ થાળી ઢાંકી મોટા ચુલા ઉપર મુકી હેઠે છુટા છુટા થોડા ઇંગાર અને થાળીની ઉપર સેજ વધારે મુકી શીકા લાલ રંગનાં ભુંજવાં.

ખીજ રીતે મકરૂન બનાવવાં હોયતો બદામની ખીજ એક થેરને ઉપર મુજબ છોલી પીસીને તેમાં દલેલી યા બારીક છુંદેલી ખાંડ એટલીજ ભેળી તાજાં ચાર ઇંડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી મેળવણી કઠણ થાય તેટલીજ તેમાંથી ખપતી ખપતી ભેળી કોરાં કાગજની ઉપર અકેક ચમચી મેળવણીને છેટે છેટે મુકી ઉપર મુજબ થાળીમાં શીકા લાલ ભુંજવાં.

મકરૂન સ્લાઇસડ.

ઘણીજ બારીક દલેલી ખાંડ રતલ ૨, સોજ બદામની ખીજ થેર ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૫ ની સફેદી, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧.

બદામને છોલી ઘાઘ કોરડી કરીને બારીક સ્લાઇસડ કાપવી. પછી વાટેલું નીમક પાંચ ચમચી નાખી સફેદીને છરીથી કપાય એટલો બધો કઠણ કફ ચઢાવીને તેમાંથી બે ભાગ સફેદીમાં ખાંડને ખુબ મેળવી કઠણ બાંધેલા આટા જેવું કરવું, જેમ કરતાં કદાચ ઘટે તો પેલી એક ભાગ જુદી રાખેલી સફેદીમાંથી ખપતી ખપતી લેવી અને છેલ્લે લીંબુનો રસ તથા બદામની સ્લાઇસ મેળવી કોરાં ભુંજવાનાં જદાં કાગજ ઉપર છેટે છેટે એ મેળવણી નાના સપરચન જેટલી મુકી થંડી ભઠ્ઠીમાં ભુંજવાં અથવા ગરમ કરીને પછી હેઠે ઉપરથી બળતું તેમજ બધા ઇંગાર સહ કાઢી નાખીને પછી તે તંદુરમાં ભુંજવાં. એ મકરૂન સેજ પણ શીકા લાલ કરવાં નહી, મજાહનાં સફેદ કકરાં રાખવાં.

મકાઈ સાથે ગ્રીન પીસ.

કુમળા પાંચ મકાઈના દાંણા તથા તે દાંણાના વજન જેટલા કુમળા પણ મોટા ગ્રીન પીસના દાંણા, સોળું ભિંસતું દુધ શેર ૦૧, કાંદા શેર ૦૧, દલેલાં મરી તથા નીમક દરેક તોળો ૦૧.

કાંદાને છોલી ખારીક સેવ જેવા કાપી ધીમાં લાલ તળી તેમાં બધા સામાન ભિળી ઠાંકીને ઇંગારે મુકવું અને બધું બરાબર ચરીને ધી પર આવેને ઉતારવું. ગમેતો ભિંસનાં દુધને બદલે એક સોળાં મોટાં નાળીયેરનું બે પાથેર દુધ કાઢીને તે લેવું.

મગની દાળ ની કચોરી.

મીઠનો પેહલાં નંબરનો ધઉનો આટો તોળા ૧૫, સોજી નવી મગની દાળ રતલ ૦૧, એળચી; તજ; ધાંણા; મરી; જીરું તથા બાદીયાંન દરેક વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર, મરચાંની જુકી તથા લવંગ બેઉ મળી વાલ ૫, આટાં લીંબુ ૨, નીમક તથા ધી ખપ મુજબ.

આઠાને થાળીમાં ચાળી તેમાં હઢી તોળા ધી તથા વાટેલું નીમક અડધો તોળો ભિળી થંડાં પાણીથી કઠણ બાંધી સારીકાની ચુંદવો. બધા મસાલાને ઘણાજ ખારીક છુંદીને તેમાં મરચાંની જુકી ભિળવી. એક ગ્લાસમાં લીંબુનો રસ કાઢવો. દાળને ચુંદી સોજી ઘાઘને પુરતાં થંડાં પાણીમાં ત્રણ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી બધું પાણી કાઢી નાખી કપડાંથી નુછી દાળને તદ્દન કોરડી કરીને સાફ સુકા પાતા ઉપર એમજ પાણી વગર ઘણી ખારીક આટા જેવી પીસ્વી. પછી કલઘવાળી કઠાઈમાં પાંચ તોળા ધી નાખી ચુલે બળતે મુકવું અને બરાબર કકડેને તેમાં પીસેલી દાળ નાખી કલઘવાળી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી જરાખી ગાંગડા રાખ્યા નહીં અને મજાહની ઘેરા બદામી રંગની પોચી તળાયને લીંબુનો રસ ભિળવો અને તે બળીને દાળ પાછી પોચી જેવી થાયને ઉતારીને રકાખીમાં કાઢી લઈ વાટેલું નીમક ૦૧ તોળોને પાંચ વાલ નાખી છુંદેલા મસાલાના ચાર ભાગ કરી તેમાંના ત્રણ ભાગને દાળમાં ભળવીને ચાખી જેવી અને ઘટેતો ખીલો મસાલો તથા નીમક નાખવું. તે પછી બાંધેલા આઠાના પંદર ગોળા કરી દાળના પણ પંદર ભાગ કરવા અને બાંધેલા આટો ખડખડો થઈ જાયછે માટે બનાવતી વેળા ગોળાને પાછો

બરાબર મસળીને પછી પાછો મફાઈદાર ગોળો કરી ઘણી પતળી પુરીના જેવું બધીથી એક સરખું ઘણું પતળું ફોડીયાં જેવું બનાવીને તેની અંદર દાળનો એક ભાગ મુકી કીનારીપરનો આટો જરા ઉપર લધને પછી વળગીને સરખું બંધ થાય તેવી રીતે ઘણી મફાઈથી ખીડીને બંધ કરી ફાટકુટ કે કરચલી નાખવી નહી, કારણ ફાટકુટ હોયતો તળતી વેળા લાંથી ફાટી જશે, તેટલામાટે ફાટ જણાય નહી તેમ બરાબર ચપટાવીને મેળવવું. તે પછી સેજ દાખીને બટર ખીસ્કીટ જેવી કચોરી કરી એ રીતે બધી કચોરી બનાવીને એકઠી કીધા પછી એક માટી કઢાઈ ધીથી પોણા ભરી માટે બળતે નહી પણ સેજ ધીમે બળતે ચુલે મુકવી અને ધી કકડીને અંદરથી ખુંમાડો નીકળેતે તેમાં સમાય તેટલી કચોરી જરા છુટી છુટી મુકી હેઠેનું પડ શીશ લાલ રંગનું તળાયને આંધરાંની ચમચથી ફેરવી નાખી ખીજું પડ એવુંજ થાયને કાઢી લેવી. એ કચોરી સારી થાયછે.

મ દો રા સૈંડ વીચી સ .

મીઠનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧૧, છુંદેલી ખાંડ તથા કઠણ માખણ દરેક રતલ ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૪, દુધ પાથેર ૦૧, બેકીંગ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લીંબુનું એસેન્સ ચમચી ૦૧, રાજખરી જામ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

આટાને આળી ડાબે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો. પછી ખાંડને માખણમાં મેળવી નરમ કરી તેમાં અકેક કરી બધાં ઇંડાં ભેળી દુધ નાખી જરા જરા કરી બધો આટો મેળવીને પછી બાકીનો સામાન ભેળવો અને બે ઇંચ ઉંડી કીનારીના પત્રાંના ગોળ દાખડાએને પુરતું માખણ લગાડી મેળવણીથી પોણા ભરી ગરમ લઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ખુંજીને કાઢ્યા પછી ગરમ કીધેલી ધારદાર છરીથી વચમાંથી સરખા બે ભાગમાં ચીરી તેની ઉપર જામ ચોપડીને પાછા બેઉ ભાગને સાથે વળંગાવવા.

મ ફીન્સ .

સોજું દુધ શેર ૦૧, પદરખાંનાનું તાજું ખમીર ભરેલું પાથેર ૧, સોજું માખણ તોળા ૫, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, મીઠનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા ખીજું દુધ ખપ મુજબ.

અડધા શેર દુધને ગરમ કરવું અને આટાને આળી ડાઝે નહી તેમ સેકીને સુકો કરી ખીર સાથે દુધ ભેળી તેમાં ઘટે નટલો આટો નાખી પોચો બાધી કપડું ઢાંકીને ખમીર ચઢવા માટે ચુલા આગલ મુકવું. પછી માખણમાં ખીજું જરા દુધ તથા આટો ભેળી ખમીર ચઢેલી મેળવણીમાં ભેળીને મળાડતું કઠણ કરી માટે નીમક નાખી આસરે બે ઇંચ જાદાં અને છ ઇંચ વ્યાસનાં ચપટાં ગોળ પોળીના ઘાટનાં મશીન્સ બનાવી ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર જરા છુટાં છુટાં મુકી ખીજ બે કલાક ગરમ જગ્યામાં રાખ્યા પછી મધ્યમ નહી પણ સેજ ગરમ ભઠ્ઠીમાં વીસથી ત્રીસ મીનીટ ભુંજવાં.

મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત.

મોટી મરઘી હોય તેને પ્રથમ કાપવી, પછી એક ઉંડી તપેલીમાં પાણીને ઢાંકીને બળતે મુકવું અને તે ખુબ કકડીને માટે ઉછળે સારે ઉતારીને કાપેલી મરઘીને તેમાં બરાબર ભોળીને પીછાં કાઢી જોવાં અને તે નીકળે કે તુર્તજ મરઘીને પાણીમાંથી કાઢી લેવી અને ખીજ પણ મરઘીઓ હોયતો તે અકેકને એ રીતે પાણીમાં ભોળી કાઢ્યા પછી તેનાં પીછાં કાઢવાં. જેમ કરતાં કોઈ ભાગપરનાં પીછાં નીકળે નહીતો તેટલા ભાગને પાછો પાણીમાં ભોળીને પછી બરાબર સાફ કરવી. જો નાખવાળા ચાલતા પગ પણ પકાવવાના હોયતો મરઘી સમારતી વખતેજ તેની ખાલ કાઢી નાખી નખ કાપીને કાઢી નાખવા અને મરઘીનાં પીછાં કાઢ્યા પછી ઉપર રૂવાં હોયછે તે બધાં નીકળે તેટલાં કાઢવાં અને એમ નહી નીકળેને ઉપર રહી જાયતો પછી નીમકનું ઘાડું પાણી બનાવીને તેને મરઘીની આમડીની ઉપર લગાડીને આમડી નીકળે નહી તેમ ધરવું, તેથી બધાં રૂવાં નીકળીને આમડી સાફ થઈ જશે. પછી થંડાં પાણીથી ઘોષ નાખીને ચાલતા પગને સાંધામાંથી કાપીને છુટા કરવા અને પછી માસવાળા બેડ આપ્યા પગ, બેડ પાંખ, સીનું, નરડી, મુડી, સરીયાતું, ઠાકું એમ બધા ભાગને ચુંથાય નહી તેમ સાંધામાંથી સરખાં હાડકાં કાપીને છુટા પાડી આપ્યાં સીનાના ઉભા બે કટકા કાપવા અને પેટાંની અંદરથી બહું નીકળે તેમાંથી ટેટા જેને સાટપરો પણ કહેછે તેને કાઢી છરીથી ઉભો ચીરી એક તરફથી વળગેલા રાખી તેની અંદર વળગેલી પતળી પીળી આમડી કાઢી નાખીને સોજે ધોવા. કલેજની સાથે

ઝીણી કોથળી જેવો ઘણા ઘેરા લીલા રંગનો પીત્તો વળગેલા રહેછે તે કુટી જમને કલેજને લાગેતો તેથી તે કડવી થાયછે માટે સંભાળથી તેને આખો કાઢી નાખવો. સરીયાતામાં વળગેલા ગોલાખી રંગનાં ફક્સાં કાઢી નાખવાં. ઠાઠાના છેક છેડેના પુછડીવાળા ભાગની ઉપર જરા કાંટા જેવું હમિશ હોયછે અને તેની હેઠે ગાંઠ જેવું રહેછે તેટલોજ ભાગ કાપીને કાઢી નાખવો. મુડીની ઉપરનું ચામડું તથા ડોળા કાઢી નાખવા. તેપછી થંડાં પાણીથી કટકાને સોજ ધોધને પકાવવા. હાફફાઉલને માટે પાણીમાં કકરા પડીને ઉછળે તેટલું બધું કકડાવવું નહી. કારણ તેવાં પાણીમાં એને બોળીયાથી ચામડી નીકળી જશે, માટે પાણી કકડીને અંદરથી ઘણું ધુંમાડો બરાબર નીકળેને ઉતારી તેમાં મરધીને બોળી કાઢીને ઉપર મુજબ સમારી સાફ કરીને કટકા કાપવા. છેક નાનાં ચીકન માટે હાફફાઉલના જેવુંજ પાણી કકડાવી ઉતારીને તપેલીનું ઢાંકણ ઉંઘાડી નાખવું અને અંદરની વરાળ ઉડી જાય પછી માહે અકેક પીલાંને બોળીને તુર્તજ કાઢી લઈ ઉપલીજ રીતે પણ ચામડી નીકળી નહી જાય તેમ સંભાળથી સમારીને સાફ કરવાં. પણ મરધીની માફક એના બધા કટકા છુટા કાપ્યાથી પકાવવામાં તે અટવઈ જાયછે માટે પહેલે સીનાં આગલથી ઉભું ચીરીને અંદરથી બધું કાઢી લઈને પછી ઠાઠાં તરફના ભાગને પણ એમજ સીધા ઉભા કાપીને છુટાં બે ફાડચાં કરી ગમેતો તે આખાંજ રાખવાં અથવા અકેક ફાડચાંના આડા બંને કટકા કાપવા. રોસ્ત કરવા માટે મોટી મરધી અથવા હાફફાઉલને ઉપર લખ્યા મુજબ સમારી સાફ કરવી અને તેની મુડી તથા ચાલતા પગ કાપીને છુટા પાડવા, પછી પછવાડેથી સીના અને ઠાઠાંની વચમાં આડો દોઢથી બે ઇંચ જેટલો કાપ પાડવો અને તે ચીરછંને વધારે ફાટે નહી તેમ સંભાળથી અંદરનું બધું કાઢી નાખીને પછી માહેથી બરાબર ધોઈ સાફ કરીને જમ લખેલું હોય તેમ એને પકાવવી.

બટકને કાપીને સેજખી વખત રાખવું નહી. કારણ તેમ રાખ્યાથી તેનાં પીછાં ચામડીની અંદર બેસી જમને બરાબર નીકળતાં નથી, માટે મોટું બટક પકાવવું હોયતો તેને સાફ ઉપર મોટી મરધી સમારવા માટે પાણી કકડાવવા લખેલુંછે તે મુજબનું પાણી થાય પછી બટકને કાપી પાણી ઉતારીને તુર્ત તેમાં ઉપર પ્રમાણે તેને બોળીને સમારવું. નાનાં બટક માટે હાફફાઉલનાં જેવું પાણી કકડાવવું. પછી સાફ કીધેલાં બટક ઉપર ઝીણાં પીછાં રવાં કાંઈ રહેલું હોય તેને કાઢીને બરાબર સાફ કરવા

માટે ઉપર જરા સરકો ચોપડીને પછી સાફ કીધાથી મજાહની સાફ ચામડી થશે. તે પછી બટકની મુડી તથા પંજવાળા ચાલતા પગ કાપીને કાઢી નાખવા, તે પકાવવું નહીં અને ઉપર મરધીના કટકા કાપવા અથવા રોસ્ત માટે પેટું ચીરીને સાફ કરવા લખ્યું છે તેમ તેને કરીને પકાવવું.

મરધી દુધ માં પકાવેલી.

તક નહીં પણ મજાહની કુમળી ફરબે મરધી અથવા ભરેલું માટું એક હાફકાઉલ લેવું અને છેક ઝીણાં ચીકન આવે છે તેની અને હાફકાઉલ એ બેની વચ્ચેનાં માટાં પીલાં હોયતો તે બે લેવાં. પછી આઝી વીવીધ વાંતોમાં મરધી તથા બટક સમારવાની રીત જાપેલી છે તે પ્રમાણે એ ત્રણમાંનું જે હોય તેને કાપીને બરાબર સાફ કીધા પછી પછવાડેનો જરા ભાગ ચીરી પેટાંમાંનું બધું કાઢીને અંદરથી સોજી પાછા મરધી અથવા હાફકાઉલ હોયતો તેનાં બે સરખાં ઉભાં ફાડ્યાં કાપવાં, પણ પીલાં હોયતો તે બેઉને આખાંજ રાખી ધાનાં કપડાંથી તુછીને કોરું કરવું. તે પછી આડુ તોળા હઠી તથા અડધા તોળો લસણને છાલી બેઉને પીસી અથવા છુંદીને તેમાં દોઢ તોળો નીમક ભેળી મરધીની બધી બોરડુપર લગાડવું અને પીલાં હોયતો તેની અંદર પણ લગાડવું અને માટી સુપ પ્લેટમાં મુકી ત્રણથી સાડાત્રણ કલાક આથી રાખ્યા પછી કાઢીને ઉપર આડુ લસણ વળગેલું હોય તે બધું કાઢી નાખવું અને મરધીનાં એ ફાડ્યાં યા પીલાં પાથે પાથે મુકાય તેટલા કલછભરેલા પાટીયામાં અડધા શેર ધીને ધીમે બળતે કકડાવી તેમાં મરધીનાં ફાડ્યાં યા પીલાંને બધેથી સરખાં લાલ તળીને તેમાં ભેંસનું સોજી તાજી દુધ સવા શેર રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ગામઠી કોલસાને ઇંગારે મેલવું અને ફાડ્યાં હોયતો ઢાંકણપર પાણી રેડવું પણ પીલાં હોયતો પાણી રેડવું નહીં અને પાણી બળે તેમ ઉપર બીજી રેડવા કરવું, પણ તપેલીમાં સેજખી પાણી રેડવું નહીં અને હેઠેનું પડ ચરેને ફેરવી નાખી તે પછી ઢાંકણપર પાણી આપવું નહીં અને ફાડ્યાં યા પીલાં ચરીને તદ્દન નરમ થાય અને દુધની શ્રેણી દુધપાક જેવી મજાહની ધાડી ધામને ઉતારી મસાલો ગરમ ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ઉપરથી ભભગવીને કાઢવી. એ પકવાંન ઘોડો વખત રાખ્યા પછી પાછું ગરમ કરીને ખાવું હોયતો ઉપર લખ્યા કરતાં શ્રેણી જરા ઢીળી રાખી ગરમ કરવી વખત બરાબર કરવી. તીખાસ પસંદ હોયતો મરધીનું પડ ફેરવ્યા પછી જરા વારે માટાં લીલાં પાંચ મરચાંને ઘાછને માહે આખાંજ નાખવાં.

મરધીના કીમ ચોપ.

આઐ વીવીધ વાંનીમાં મરધી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે ઐક મરધીને કાપી સમારી કટકા કાપી સોજી ધોવી અને તેનાં બે સીનાં તથા બેઉ પગના કટકા લેવા અને ઐક તપેલીમાં સવા શેર જેટલું પાણી રેડી તેમાં ઉપસેલી ભરેલી ઐક ચમચી નીમક નાખી તેમાં મરધીના ઐ કટકા નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ચુલે ધીમી આંચે મુકવું અને કટકા ચરવા આગમચ અંદરનું પાણી સુકાવા આવેતો ખીજી સોજી ગરમ પાણી થોડું ઉમેરી બરાબર નરમ થાયને ઉતારી માહે સુષ હોય તેમાંથી અમથા કટકા કાઢી લેવા અને જરા થંડું થાયને આમડાં તથા હાડકાં કાઢી નાખી નકી માસનો ઢીમડાંપર બારીક ખીમો છુંદવો અને પેલાં કાઢેલાં લાંબાં હાડકાંના બેઉ છેડાપરનાં મુડાં છરાથી સરખાં ભાંજીને કાઢી નાખવાં. તે પછી ઐ ચોપ મસાલાના કરવા હોયતો સંલરી, પાસ્લી, કાથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાં થોડું લઘુ બધાંને ઘોઈ કોરડું કરી બારીક કાપીને ઐ બધું ખીમામાં થોડું ભિળી ટેસ્ટ મુજબ જરા વાટેલું નીમક મેળવવું, પણ મસાલા વગરના અમથાજ ચોપ કરવા હોયતો ઉપર લખેલું ખીજી કાંઈજ નાખવું નહી પણ ખીમામાં ટેસ્ટ માટે જરા નીમક ભિળવું અને ઐ બેમાંથી જે ઐક રીતનો ખીમો હોય તેના ખાવાના મોટાં ખાટાં લાંબુ કરતાં પણ જરા મોટા લંબગોળ સફાઈદાર ગોળા કરવા અને તાજાં ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટા વડે ખુબ તરેહ દોહવી પતળું કરીને પછી : ખીમાના ગોળાપર આંગલાંથી ચોપડીને પછી સાફ પાટીયાંની ઉપર પાંઉનું કીમ નાખી તેમાં ઐ ગોળાઓને પેહલે રોળીને પછી ફેરવી ફેરવીને હલકે હાથે સરખા દાખી બેઉ પડે પુરવું કીમ વળગાવ્યા પછી છરીનાં પાંનાં વડે ખાવાનાં પાંનના ધાટના સફાઈદાર અડવી ઈંચ જાદા ચોપ બનાવવા અને પેલા મુડાં કાપી નાખેલાં લાંબાં હાડકાંને દરેક ચોપની અણી તરફના ભાગની અંદર સરખું થોડો ભાગ ખોસીને બાહેર બે ઈંચ જેટલું હાડકું અમથુંજ રાખવું. ત્યારબાદ ઐક સાફ લોઢીને ચુલાપર ઇંગારે મેલી તેની ઉપર જરા સોજી ચરમી નાખવી અને તે બરાબર કકડેને તેમાં ચોપ મુકવા અને તળેલા નહી પણ જુનેલા હોય તેવાં સુકાં અને કકરાં ચોપનાં બેઉ પડેને મજાહનાં ઘેગ લાલ રંગનાં કરવાં. ચરખી નહી હોયતો સેજધીમાં ઉપલીજ રીતે બનાવવા. પણ ધી યા ચરખી વધારે નાખવું નહી. ઐ ચોપ વેલાવ. સોસ સાથે ખાવા.

મરચાંનું પાણી.

કહેછે કે લીલાં મરચાં ખાધથી અગુણ થાયછે માટે થોડાં લીલાં મરચાંને ઘાઇ કોરડાં કરી તેની બારીક કાતરખો કાપવી અથવા છુંદવાં અને તે કુબે તેટલું તેની ઉપર કકડા પડતું પાણી રેડીને ઢાંકી રાખી થોડે થોડે વારે ઉઘાડીને માહે અમચો ફેરવવો અને થંડું થાયને સોજાં કપડાંથી ગાળીને મરચાંને બદલે એ પાણી વાપરવાથી અવગુણ થશે નહીં.

મલબરી વોટર.

એક રતલ સોજાં મોટાં પાકાં શહેતુરને સોજાં ઘાઇ ડીચકાં કાઢી મોટા દાંણાની અડધો શેર શાકરીયા ખાંડ સાથે કોડીનાં વાસણમાં સારીકાની ભચડીને મેળવી માહે અડધો શેર સોજાં થંડું પાણી રેડવું અને ખાંડ બરાબર પીગળેને સોજાં ચાળણીમાંથી પાણીને ગાળી લેવું. એ પાણી તાવના દર્દીને પાવામાં આવેછે અને તેથી થંડક પડેછે.

મલાઇ.

સોજાં તાજાં પાંચ છ શેર દુધ લેવું અને એ દુધથી બે ભાગ બરાબર અને એક ભાગ ખાલી રહે તેટલા કલઇભરેલા પોહોળા પાટીયામાં રેડી એક કકરો પાટી બળતાંપરથી ઉતારવું અને ગામઠી કોલસાના ઇંચાર ઉપર તપેલાંને ઉઘાડું મુકવું. પણ હેઠે ઘણા ઇંચાર હશેતો દુધમાં પાછો જોશ આવતાં ઉપર બંધાયેલા મલાઇનો પોપડો ફાટી જશે માટે તેમ નહીં થાય તેટલા થોડાજ ઇંચાર રાખવા અને દુધની ઉપર મળાઇનો જલો પોપડો બંધાયને તેને ઝીણાં આંધરાંની ચમચથી બધો કાઢી લેવો અને એ રીતે જ્યાંસુધી દુધની ઉપર સફેદ મલાઇ થાય ત્યાંસુધી ચાર પાંચ વખત મલાઇનો પોપડો કાઢવો. પણ પછી છેક છેલ્લે મલાઇનો પોપડો કાઢી લેવો નહીં પણ તપેલાંને મલાઇ સાથેજ ઉતારીને દુધ કુકું થાય ત્યાં સુધી તપેલું ઉઘાડું રાખવું અને તે પછી ઉપરની મલાઇ કાઢવી બધી મલાઇ કાઢ્યા પછી જે બાકી દુધ રહે તેનું દહીં, કસ્ટર, દુધપાક અથવા માવો બનાવવો. એક પાશર યા અડધા શેર દુધની મલાઇ કરવી હોયતો દુધને એક કકરો પાકાંને પછી સેજ ઇંચાર ઉપર ઉઘાડું મુકી ઉપર મુજબ મલાઇ કાઢવી. એકજ વખતમાં

બધી મલાઇ નીકળશે કરી મલાઇ કાઢ્યા વગર એમજ ધણે વખત દુધ મુકી રાખ્યાથી હેઠેનું દુધ બધું બળી જઇને માવો થશે, માટે મલાઇ બંધાય તે કાઢ્યા કરવી અને હેઠે છુટા છુટા જરા ઇગાર મુકતાં રહેવું.

મલાઇો ધણે સરસ.

સોજી મીઠાઈનું ધી રતલ ૧૧, સોજી મેદા ખાંડ રતલ ૧, મીલનો પહેલાં નંબરનો સોજો જીણો રવો તથા ઑરેંજના વેલાતી મુરખ્યાના જીણા કકડા દરેક રતલ ૦૧૧, મીલનો પહેલાં નંબરનો ધઉનો આટો; બદામની ખીજ; બાંજેલાં પસ્તાં તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦૧, તાજાં ઇડાં ૨૨, સોજી દુધ શેર ૧, વેનીલા એસેન્સ નાના ચમચા ૩, ગોલાબનું એસેન્સ ચમચી ૨, ખોખરી કાઢિલી ફરવેસીદ તોળો ૧, છુંદેલી એળચી; જયફળ તથા જવંત્રી દરેક તોળો ૦૧.

દરાખને સાફ કરી ઘોષને કોરડી કરવી. બદામ પસ્તાંને છોલી ખાચીક સ્લાઇસ કાપી ઘોષને કોરડી કરવી. આટા તથા રવાને ચાળી બેઉ બેળીને તેમાં પાથેર ધી મેળવી દુધ નામીને મસળ્યા વગર આટો બાંધી તેના આઠ ભાગ કરી તેની હાથમાંજ પોણી ઈંચ જેટલી જાદી રાટલી થાપત્રી અને માટી કઢાઈમાં બધું ધી કકડાવી તેમાં રાટલીને શીકી બદામી રંગની તળી કાઢી ગરમ હોય તેટલાંજ ભાંજીને આટા જેવો બુકો કરવો. પછી એજ ધીમાં બદામ, પસ્તાં તથા દરાખને જીડું જીડું તળવું, ખાંડમાં દોઢ પાથેર પોણી રેડી ચુષે મુકી ખાંડ પીગળે અને એક ભેથ આવેને ઉતારી ગાળીને શીરો થંડો થવા દેવો. સાર બાદ મેવો તળેલાં ધીમાં રાટલીના બુકાને ધીમે બળતે લાલ તળીને ડાળે નહી તેની સંભાળ રાખી ઉતારીને વર્તજ શીરામાં બેળી દેવો અને ઇડાંની દાળને ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી માહે તે મેળવી ફરવેસીદ નાખી ઇંચારે ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી જરા વારે મુરખ્યાના કકડા નાખી મલીદા જેવું કઠણ થાયને ઉતારી એળચી, જયફળ, જવંત્રી, તથા એસેન્સ મેળવું. મમતો બધા ઑરેંજનો મુરખો સેવો નહી પણ સાથે અડધા ચીનાઈ ચવચવના મુરખ્યાના કકડા સેવા. એ મલીદા ધણે સરસ થાયછે.

મલીદો દુધ માં રાંધેલો.

સોજીં તાજીં દુધ શેર ૨૧, સોજીં ધી તથા સોજી સફેદ મેદા ખાંડ દરેક શેર ૧૧, ધરનો દલેલો ધઉનો મેદો તથા ઝીણો રવો દરેક રતલ ૦૧, બદામની ખીજ રતલ ૦, ચીનાઈ શાકરના ઝીણા કટકા શેર ૦, તાજાં ૧૨ ઈડાંની દાળ, સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૬, ઝેળચી તોળો ૧૧, જયફળ તોળો ૦૧.

ઝેળચી તથા જયફળને બારીક છુંદવું. આઝે વોવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે બદામને છોલી સ્લાઈસ કાપી ધામ કપડાંથી ગુછી ડોરડી કરવી. મેદો તથા રવાને ચાળી ભેળીને તેમાં પાશેર ધી ભેળી પાણી નાખીને ગુંદયા વગર ઝેમજ બાંધીને જાદી જાદી રોટલીઓ વણી ઠીકરાંપર ભુજી ગરમ હોય તેટલાંજ બંધી ભાંજી હથેલીથી બરાબર ચોળીને જાદો રવા જેવી કરવી, અંદર જરાખી કટકા રાખવા નહી. પછી ઝેક મોટી કઢાઈમાં બધું ધી નાખી ચુલે બળતે મેલવું અને તે બરાબર કકડીને અંદરથી ધુંમાડો નીકળે સારે બળતું જરા ધીમું કરીને માહે બદામની સ્લાઈસ નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવી અને શીઝી બદામી રંગની થાયને તુર્ત ઉતારી પાડીને ચમચથી સ્લાઈસ કાઢી લેવી અને ધી તદન થંડું થાયને ઈડાંની દાળને ખુબતરેહ દોહવી પતળી કરીને ધીમાં બરાબર ભેળવી અને દુધમાં ખાંડ પોગળાવી સોજી કલહલરેલા પાટીયામાં કપડાંથી ગાળીને ચુલે મેલી ઝેક કકરો પડેને તેમાં રોટલીને ભુકો ભેળી દાળ સાથનું ધી મેળવીને ઇંગારે ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને મલીદો તૈયાર થવા આવેને ઉતારવાની જરા વાર આગમચ ફરતો ગોલાખ રેડીને તે મેળવી ઉતાર્યા પછી બાકીનો સામાન ભેળીને કાઢ્યા પછી છેલ્લે મલીદાની ઉપર તળેલી સ્લાઈસ ભભરાવવી. ધરનો દલેલો મેદો તથા રવો નહી હથેતો પછી તેને બદલે મીલનો પેહલાં નંબરનો ધઉનો આટો તથા પેહલાં નંબરનો બારીક રવો પણ ચાલશે.

મલીદો પાંઉનો.

સોજીં તાજીં દુધ શેર ૨, સોજીં પોરખંદરનું ધી તથા સોજી ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, ઝેક દીવસનાં વાસી સફેદ પાંઉનો ગર તોળો ૧૫, બદામની ખીજ તથા કરંટ દરાખ દરેક તોળો ૫, ઘણો સોજો ગોલાખ પાશેર અડધો, ઝેળચી તોળો ૦૧૧, જયફળ તોળો ૦૧.

ઐળચી જયફળને બારીક છુંદવું. આઐ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારેળી છોલવાની રીત છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલવાને બારીક સ્લાઇસ કાપવી અને દરાખને સોજ કરી ઐ બેઉને જીડું જીડું ઘોષને કોરડું કરવું. પછી મોટી કઢાઈમાં ચુલે બળતે ધી મુકી તે કકડીને આંદરથી ઘણું પુમાંડો નીકળે ચારે બદામની સ્લાઇસ નાખી આંધરાંની ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી શીકા બદામી રંગની થાય કે તુર્તજ ઉતારી પાડીને જલદી ચમચે બધી કાઢી લીધા પછી કઢાઈ પાછી ચુલે મેલાને તેમાં દરાખને તળી ઉતારીને કાઢવી. પાંઉને બે કલાક થંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી કાઢી નીચવીને બધું પાણી બરાબર કાઢી નાખીને ભુકો કરવો અને ધીવાળી કઢાઈને પાછી ચુલે મેલી તે કકડોને ઇગારે રાખી માટે પાંઉનો ભુકો નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી લાલ રંગનું તળાયને તુર્ત ઉતારીને સોજ થાળીમાં ધી સાથેજ બધું કાઢી લઈ કાંસીયાનાં તળીયાંથી વાટીને પછી સોજ તપેલીમાં નાખવું અને દુધમાં આંડ પીગળાવી કપડાંથી ગાળી તે તપેલીમાં રેડી ધીમી આંચે ચુલે મુકી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને મલીદો કઠણ થાયને ગોલાખ ભિળીને ઉતાર્યા પછી બાકીનો બધો સામાન ભિળવો. ઐ મલીદો મજાહનો થાયછે.

મલાદો મુઠીયાંનો ફરમાસુ.

સોજ આંડ શેર ૩, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઝીણો રવો રતલ ૧૧, બદામની ખીજ શેર ૧, ઘરનો દલેલો ઘઉંનો ઝીણો મેદો અથવા મીલનો પેડલાં નંબરના ઘઉંનો આટો ઐ બેમાંનું જે તે ઐક રતલ ૦૧, તાજાં ઇડાં ૧૫, ઘણું સોજ ગોલાખ પાંઉટ ૦૧, ઐળચી તોળો ૧૧, જયફળ તોળો ૦૧૧, સોજું પોરખંદરનું ધી તથા સોજું તાજું દુધ ૫૫ મુજબ.

રવો તથા આટાને ઐક સોજ ખુનચામાં ચાળી ઇડાંને ભાંજ દાહવીને તે ભિળીને પછી ઐક પાથેર ધી મેળવી ખપતું ખપતું દુધ નાખી ગુંદયા વગર અમથોજ બાંધીને તેમાંથી મોટાં લીંબુ જેટલા લઈ તેના ગોળા કરી વેરઈ જાય નહીં માટે હથેલીમાં દાખી દાખીને મજાહનાં કઠણ લંબગોળ બધાં મુઠીયાં કરવાં. પછી મોટી કઢાઈમાં પુરતું ધી કપડાવીને તેમાં મુઠીયાને બદામી રંગનાં કકરાં તળી માટેથી કાઢીને થોભીયા વગર ગરમનેજ આંડણીમાં નાખી બારીક ભુકા જેવું છુંદવું, જડું રાખવું નહીં. પછી આઐ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારેળી છોલવાની રીત છાપેલીછે તે મુજબ બદામને છોલી આખી તળીને છુંદવી અથવા

સ્લાઇસ કાપીને તળવી અને એક સોજ કલમવાળા પાટીયામાં ખાંડને સોજ આસવાળો શીરો કરી તેમાં છુંદેલાં મુઠીયાં તથા તળેલાં ધીમાંથી અડધા શેરને આસરે રેડી ઇંગારે મુકી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને મલીદો મુકો થાયને ગોલાખ ભિળી તે મુકાયને એળચી, જાયફળ તથા બદામ ભિળીને ઉતારવું.

મલીદો સ્પંજ કેકનો.

સોજીં દુધ શેર ૦૧૧, બે ત્રણ દીવસનું વાસી સ્પંજકેક રતલ ૦૧, સોજીં ધી તથા સોજ મેદા ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, બદામની ખીજ તથા કરંટ દરાખ દરેક નવટાંક, તાજાં ઇડાં ૬, એળચીના દાંણા તથા ખોખરી કાઢેલી કૅરવેસીદ દરેક તોળો ૦૧, જાયફળ તોળો ૦૧, સોજે ગોલાખ નાના ચમચા ૪, વેનીલા એસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

એળચી જાયફળને છુંદવું. બદામને છોલી સ્લાઇસ કાપી ઘોષને કોરડી કરવી. દરાખને સાફ કરી ઘોષને કોરડી કરવી. પછી ધીને કકડાવી તેમાં બેઉ જીડું જીડું તળી પાઠી લઈને સ્પંજકેકનો આટા જેવો ભુકો કરી ધીમાં નાખી ધીમાં આંચે બાલ તળવો. પણ સેજખી કરપાય નહી તેની સંભાળ રાખી લાલ થાય કે તુર્તજ ઉતારી પાટીને ખીજ વાસણમાં કાઢી લેવો. ત્યારબાદ દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ખીજ સોજ તપેલીમાં ગાળીને તેમાં સ્પંજનો તળેલો ભુકો ભિળી ઇડાંને ભાંજ દાળને દોઢવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તે ભિળી ઇંગારે મુકી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને મલીદો જેવું થાયને ગોલાખ ભિળી જરા વારે ઉતારીને બાકીનો બધો સામાન તથા ટેસ્ટ મુજબ વેનીલા ભિળવું.

મલીદો સાધારણ.

ધરનો દલેલો ધઉનો ત્રીણી મેદા તથા ત્રીણી રવો બેઉ મળી રતલ ૦૧૧, ધી તથા સોજ મેદા (મલીદો) ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, કીસમીસ દરાખ; બદામની ખીજ તથા ચીનાઇ શાકરના ત્રીણા કકડા દરેક નવટાંક, એળચી તોળો ૧, જાયફળ તથા ખોખરી કાઢેલા કૅરવેસીદ દરેક તોળો ૦૧, સોજે ગોલાખ નાના ચમચા ૪.

બદામને છોલી બધે કકડા અથવા સ્લાઇસ કાપરી અને દરાખને સાફ કરી એ બધાંને ઘોષને કે.રડું કરી બે બાગ જેટલાં ધીને કઢાઈમાં કકડાવી માહેથી ધુંમાડો નીકળેને બદામ દરાખને જીડું જીડું તળવું.

પછી આટા તથા રવાને આળી તેમાં બાકી રહેલું એક ભાગ ધી બેળી પાણીથી ચુંદયા વગરજ બાંધી તેની હાથમાંજ જાદી જાદી નાની રોટલીઓ થાપવી અથવા વણુવી અને ઠીકરાં ઉપર ચુસે ભુંજી ગરમ હોય તેટલાંજ તેને ભાંજીને બુકો કરી દારીનો આળણો હોયતો તેનેથી આળવું અથવા થાળીમાં નાખીને ઉફાળવું અને જે જાડું રહે તેને પાછું એમજ ભાંજી આટા જેવું કરવું, કકડા રાખવા નહી. ત્યારબાદ ખાંડને અડધા શેર પાણીમાં પીગળાવી ગાળીને તેનો સેજ આસવાળો શીરો કરી બદામ દરાખ તળીયા પછી બાકી વધેલું ધી હોય તે તથા રોટલી ભાંજેલા આટાને માહે મેળવી ચમચથી ઇંગારે ફેરવ્યા કરી કઠણ થાય અને ધી છુટું પડેને બાકીનો સામાન બેળીને ઉતારી રકાખીમાં કાઢીને ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવવી. એ ખાંડનો મલીદો સફેદ થાયછે માટે સેજ રતાસપર કરવો હોયતો સોજી બનારસી લાલ ખાંડમાં એક ઇંડું નાખી નીતરો શીરો કરીને ઉપલીજ રીતે મલીદો બનાવવો. બદામ દરાખ તળવામાં ઉપર લખ્યા કરતાં ખીજી, એક પાશર ધી વધારે નાખીને તળાયા પછી ધી બાકી રહે તેમાં રોટલી ભાંજેલો આટો નાખી ઇંગારે શીકા લાલ રંગનો તળી તેમાં મેદા ખાંડનો શીરો રેડીને પછી ઉપર મુજબ મલીદો તૈયાર કીધાથી એનો મલીદાના જેવો નહી પણ કાંઈ જુદોજ મળતો ટેસ્ટ થાયછે.

મલીદો સોજો.

ધરનો દલેલો ધઉનો મેદો તથા ઝીણો રવો દરેક ટીપરી ૧, સોજી મેદા ખાંડ શેર ૧૧, બદામની ખીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક શેર ૦૧, ચીનાઈ શાકરના ઝીણા કકડા શેર ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૧૨ ની દાળ, છુંદેલી એળચી તોળો ૧ તથા જયફળ તોળો ૦૧, સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૪, સોજું ધી તથા દુધ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી ધાધને બધે કકડા ૫૧ સ્લાઇસ કાપી ધાધને કોરડી કરવી. દરાખને સાફ કરી ધાધ કોરડી કરવી અને માટી કઢાઈમાં ધી કકડાવી તેમાંથી ધુંમાડો નીકળેને એ બેઢને જુડું જુડું તળી કાઢવું. રવા તથા મેદાને આળી બેઢ બેળીને તેમાં દોઢ પાશર જેટલું કાચું ધી બેળી ખપતું ખપતું દુધ નાખી વગર ચુંદવે કઠણ બાંધી તેની પાપડી જેટલી નાની પણ પોણી ઇંચ જેટલી જાદી રોટલીઓ વણી બદામ દરાખ તળેલાં ધીને પાછું કકડાવીને તેમાં બદામી રંગની કકરી રોટલીઓ

તળી ગરમ હોય તેટલાંજ સેજખી ગાંગડો રહે નહી તેમ ભાંજને ભુકો કરવો. પછી ખાંડને એક પાથેર પાણીમાં પીગળાવી જાંજરાં કપડાંથી પોહોળા કલઈભરેલા પાટીયામાં ગાળીને જરા ટાપ્ટ શીરો કરી તેમાં તળેલાં ધીમાંનું એક થેર જેટલું રેડી માહે રોટલીનો ભુકો મેળવી ઇંગારે અમચથી ફેરવ્યા કરવું અને જરા ઘટ થાયને દાળને ખુબ દોહવીને ઉપરથી ફરતી રેડીને મેળવી દધ ધુંટયા કરી ધી છુટું પડી મલીદો તૈયાર થાયને ગોલાખ ભેળી બે ત્રણ મીનીટ પછી બાકીનો સામાન મેળવીને ઉતારવું.

મસાલો ગરમ.

કોઈ પણ પકવાંન તૈયાર થયા પછી તેમાં મખવાસ માટે ભભરાવવા ગરમ મસાલો સાધારણ બનાવવો હોયતો એળચીના દાણા, લવંગ તથા તજ ત્રણડે ચીજ સરખે વજને લઈ તેમાંનો ભીનાસ દુર કરવા તડકે મુકવું અથવા ઘણાજ સેજ ઇંગારપર ઠીકરાંને ગરમ કરી તેની ઉપર નાખી સફેદ કોરા કાગળના કટકાનો કુચો કરી તે વડે ફેરવ ફેરવ કરી જરા વારમાં કાઢવું, ભુંજવું નહી. પછી સોજ ખલમાં ઘણુંજ બારીક આઠા જેવું છુંદવું અથવા તદનજ સુકા પાતાની ઉપર એવુંજ બારીક વાટવું. ખીજી રીતે એ મસાલો કરવો હોયતો તેમાં એળચીના દાણા, તજ, લવંગ, જીરું, શાહજીરું, જાયફળ તથા જાવંત્રી અને મરજી પડેતા આખાં કાળાં મરી બધું સરખે વજને લઈ ઉપર મુજબ તડકે અથવા ઇંગારે સેકીને એમજ છુંદવો અથવા પાતાપર બારીક આઠા જેવો વાટવો.

મસાલો ચાવલ તથા ખીચડીનો.

તજના ઝીણા કટકા, એળચી, લવંગ તથા બાદીયાંનના ઝીણા કટકા દરેક તોળો ૧ તથા આખાં કાળાં મરી તથા ચુંટેલું જીરું દરેક તોળા ૪ ને ભેળી ચપટ ખુચની સીસીમાં ભરી રાખી ચાવલ તથા ખીચડીમાં ખપ મુજબ નાખવું.

મસાલો ધાણાજીરાંનો.

સોજ ધાણા પાવલી ૨, આખાં કાળાં મરી તોળેલાં થેર ૧૧, આખું જીરું તોળેલું થેર ૧, બાદીયાંન થેર ૦૧, આખી રાઈ; મધી; સુકાં મરચાં; ખસખસ તથા તમાલ પત્ર દરેક થેર ૦૧, તજ તથા લવંગ દરેક તોળા ૪.

તજ, લવંગ તથા મરીને લાલ ભુંજવું નહી પણ જરા સેકીને બીનાસ કાઢવો. બાકીના બધા સામાનને ચુસે ધીમે બળતે માટા ઠીકરાં પર લાલ ભુંજને બધું જુડું જુડું ઘંટીમાં બારીક દલવું અથવા ઉપ્પડીમાં અને તે નહી હોયતો માટી લોઢાંની ખલમાં બારીક છુંદીને તારની જીણી ચાળણીથી ચાળી જડું વધે તેને પાછું ઠીકરાંપર બરાબર ગરમ કરીને છુંદીને ચાળવું.

ખીજી રીતે ધાણાજીરાંનો મસાલો બનાવવા માટે સોજા ધાણા ભરેલા શેર ૨, હળદના ગાંઠીયા; આખાં કાળાં મરી; આખું જીરું; સોજા નવી ચણાની દાળ તથા નવી બદામની ખીજ દરેક શેર ૦૧, સોજાં ઘઉં તથા સુકાં મરચાં દરેક શેર ૦૧, આખી રાઈના દાણા; મેથી; બાદીયાન; તમાલ પત્ર; લવંગ; શાહજીરું; ખસખસ તથા રીયલ માસંખીની સુકી છાલ દરેક નવટાંક, જયફળ તોળો ૧૧૧, ઐળચી તથા તજ દરેક તોળો ૧.

માસંખીની સુકી છાલને પાછી એક દિવસ અને ઐળચી લવંગ તથા તજને થોડા કલાક તડકે મુકીને પછી એમજ ઘણું બારીક છુંદી જીણી ચાળણીથી ચાળી જડું રેહ તેને પાછું છુંદીને ચાળવું અને બાકીના બધા સામાન તથા મરચાંનાં ડીઝકાં કાઢી બધાંને ચુસે ઠીકરાં ઉપર ધીમે બળતે જુડું જુડું લાલ ભુંજને જુડું જુડું ઘંટીમાં દલી અથવા ઉપ્પડી યા માટી લોઢાંની ખલમાં ગરમ ગરમનેજ છુંદી ઉપર મુજબ ચાળી જડું રેહ તેને પાછું સેકી ચાળી બધું ભેળી થંડું પડેને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. બદામ આખી બરાબર ભુંજશે નહી માટે તેની આડી જીણી સ્લાઇસ કાપીને કકરી ભુંજવી.

મસાલો ધાણાજીરાંનો સરસ.

સોજા નવા ધાણા પાયલી ૨, આખું જીરું તથા સોજાં સુકાં હુમકાં મરચાં દરેક તોળેણું શેર ૧૧૧, સોજાં નવું સુકું શેપરું શેર ૧, ભુંજેલા છોષેલા ચણા તથા ચીનીકબાલા દરેક શેર ૦૧૧, સોજા ખસખસ તથા બાદીયાન દરેક શેર ૦૧, તમાલ પત્ર; આખાં કાળાં મરી; શાહજીરું; રીયલ માસંખીની સુકી છાલ; રાજપોરી હળદના ગાંઠીયા; નાકડેસર; ત્રીફળ તથા આખી રાઈ દરેક શેર ૦૧, મેથીના દાણા તથા માઉપત્રી

દરેક નવટાંક, લવંગ તોળા ૪, જવંત્રી તથા તજ દરેક તોળા ૩, જયફળ તથા ઝેળચી દરેક તોળો ૧૧૧, નીમક ભરેલું ટીપરી ૧ અને તોળેલું હોયતો રતલ ૦૧, ધી ખપ મુજબ.

અદામને નુછીને આડી ખારીક સ્લાઇસ કાપરી અને કોપરાંને નુછી તેની અકેક ઇંચ લાંબી ઘણીજ ખારીક કાતરીઆ કાપી એ બેઉને જુડું જુડું કકરું ભુંજીને હલકે હાથે માટી ખલમાં ઘણુંજ ખારીક છુંદવું અને ખમખસને ચુંટી લાલ ભુંજી એજ રીતે તેલ નીકળે નહી તેમ એને પણ હલકે હાથે ઘણી ખારીક છુંદવી. ઝેળચીના દાણા, લવંગ, તજ, જયફળ તથા જવંત્રીને ભુંજવી નહી પણ તડકે મુકી તેમાંનો ભીનાસ દુર કરી અધાંને ઘણુંજ ખારીક છુંદવું. માસંખીની મુકી છાલને પાછી એક દીવસ પુરતાં તડકાંમાં મુકી તેમાં ભીનાસ હોય તે સુકાઇને ઘણી કકરી થાયને ખારીક છુંદવી. મરચાંનાં ડીચકાં કાઢી કપડાંથી નુછી એને તથા રાઇ, મેથી અને ચણાને બેઉ હથેલીને સેજ ધી ચોપડી તે વડે ચોળીને જરા ધી લગાડી એ અધાંને જુડું જુડું ચુલે માટાં ઠીકરાં ઉપર ધીમ બળતે નાખી નાની ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી લાલ ભુંજી ગરમ ગરમનેજ ઉપડીમાં નાખી ઘણું ખારીક છુંદીને તાગની ખારીક ચાળણીથી ચાળી જાડું વધે તે અધું જુડું રાખવું. બાકી રહેલી અધી ચીજને એજ રીતે પણ ધી લગાડયા વગર અકેકને ભુંજી છુંદીને ચાળવી. તે પછી જે જાડું એકડું થયું હોય તેને ઠીકરાંપર પાછું ગરમ કરી છુંદી ચાળી બાકી રેહ તેને ફરી એક વાર એમજ કરી છેલ્લે જાડું કાકરી જેવું થોડું રેહ તેને ફેંકી દેવું અને અધું તદન થંડું થાયને નીમકમાંથી કચરો કાઢી ખારીક છુંદી મસાલામાં નાખી અધું સારીકાની મેળવીને કોડીની યા લખોટેલી બરણીમાં ભરી ચપટ ઠાંકણ ઠાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. થોડા સામાનનો એ મસાલો બનાવવો હોયતો લોઠાંની ખલમાં છુંદાશે. એ મસાલો ઘણા સરસ થાયછે અને લગભગ આઠ આને રતલ પડેછે.

મસાલો ધાણા જીરાંનો સરસ ર જે.

માટા કાંદા; નવા ધાણા તથા જીરું દરેક તોળેલું શેર ૧, સોજ બાજરી ભરેલી શેર અડધા એટલે ટીપરી ૧ અને તોળેલી હોયતો શેર ૧, સોજ ઘઉં; પતની ચોખા તથા નવી ચણાની દાળ દરેક ભરેલી શેર ૦૧ અને તોળેલી હોયતો શેર ૦૧ એટલે તોળા ૧૪, સોજાં મુકાં હુમકાં

મરચાં; સોજીં નવું સુકું કોપરું તથા ખસખસ દરેક તોળેલું શેર ૦૮, નવી બદામની ખીજ; સોજી હળદના ગાંઠીયા; મેથીના દાણા તથા આખાં કાળાં મરી દરેક તોળેલું શેર ૦૧, આખી રાઇના દાણા તોળા ૫, સોજી મોટી કળીનું લસણ નવટાંક, બાદીયાંન તોળા ૨૦, શાહજીરું તોળા ૨, ઝિળચીના દાણા; તજ; લવંગ; જયફળ તથા જવંત્રી દરેક તોળો ૧૦૦, દગર કુલ, હીંગ તથા ચીનીકબાલા દરેક તોળો ૧, કરીલીમનાં સુકાં મોટાં પાદડાં ૩૫ અને તોળેલાં તોળો ૦૦૦, સોજીં મીઠું તેલ ૫૫ મુજબ.

બધા સામાનને ચુંટીને સોજો કરવો. કરીલીમનાં પાદડાં લીલાં હોયછે માટે તેને ઘાઘ સાફ કરી કપડાંથી નુછી કોરડાં કરાને રકાખીમાં પાંચરીને તડકે મુકી બરાબર સુકાઇને કકરાં થાયને ઉપલે હીસામે ગણી અથવા તોળીને લેવાં. બદામને નુછીને તેની આડી જાદી સ્લાઇસ કાપવી. કોપરાંને નુછીને અકેક ઇંચ લાંખી બધી ઘણી બારીક સ્લાઇસ કાપવી. કાંદા તથા લસણને છોલી તેનો રાઇના દાણા જેટલો ઝીણો સરખો છુકો કાપી તદન કલ્હમરેલી અથવા ઍલ્યુમીનમની યા ઍનેમલની મોટી થાળીમાં પાંચરી પુરતાં તડકાંમાં મુકવું, પણ થાળીને વળગી જાયછે માટે વારંવાર તળે ઉપર કરીને ફેરવ્યા કરવું અને અંદરનો પાણીનો ભાગ સુકવીને તદન સુકું વવરું કરવું. પછી એક મોટી સાફ લોઢીને મોટા ચુલા ઉપર ધીમી આંચે અથવા ગામઠી કોલસાને ઈંગારે મુકવી અને તે બરાબર ગરમ થાયને તેની ઉપર કરીલીમ નાખી સફેદ કોરાં કાગળના કુચા વડે ફેરવ ફેરવ કરી સેજ શીકા પીળા જેવા રંગનાં કકરાં જુંજાયને કાઢીને સોજી પીતળની ખલમાં નાખી ઘણાંજ બારીક પાઉદર જેવાં છુંદવાં. બેઉ હથેલીને સેજ તેલ લગાડી તેનેથી ખસખસને થોળીને પછી લોઢીપર લાલ જુંજી તેલ નીકળે નહી માટે હલકે હાથે ઘણી બારીક છુંદવી. બદામ તથા કોપરાંને પણ સેજ તેલ લગાડી ખસખસનીજ કાની એ બેઉને પણ જુકું જુકું જુંજી તેમજ હલકે હાથે બારીક છુંદવું. પણ એ ત્રણડે ચીજને ચાળવી નહી. કારણ ચાળીથીમાં વળગી જાયછે. હીંગના ચણા જેટલા કટકા કરી સેજ તેલનો હાથ લગાડી લોઢીપર મુકી નાના તવાથા વડે ફેરવ ફેરવ કરવી અને એનો કાળો રંગ બદલાઇને શીકો રતાસ પકડે અને મજાહતી કકરી થાયને

પીતળના ખલમાં હલકે હાથે ઘણી આરીક છુંદી છેલ્લે બનાયીજ ખલમાં વાદીને પાઉદર જેવી કરી તાગની આરીક ચાળણીથી ચાળી જડું વધે તેને પાછું એમજ છુંદીને ચાળવું કાંદા તથા લસણ બેડને સાથે હીંગનીજ કાંતી ફેરવ ફેરવ કરી લાલ ભુંજીને તેમજ છુંદીને ચાળવું. એળચી, જાયફળ, જવંત્રી, તજ તથા લવંગને ઘણુંજ સેજ તેલ લગાડી બધું જુડું જુડું લોઢીપર ઇંગારે મુકી ફેરવ્યા કરી અંદરનો ભીનાસ દુર કરવા સેજ તાપ લગાડવો ભુંજવું નહી, કારણકે ભુંજ્યાથી તેનો સોહડમ નીકળી જાયછે. પછી એને પણ હીંગની કાંતી છુંદીને ચાળવું. ઘઉં, ચોખ્ખા તથા બાજરીને તેલ લગાડ્યા વગર એમજ જુડું જુડું લાલ ભુંજી ગરમનેજ ઉપડી હોયતો તેમાં અને તે નહી હોયતો લોઢાની માટી ખલમાં સમાય તેટલું બે ત્રણ વખત મલી છુંદી ચાળીને જડું રેહ તે બધું એકઠું કરવું અને બધા ચાળેલા સામાનને એક મોટા સાફ તદન કોરડા કલધવાળા ખુનચામાં નાખવો. ત્યારબાદ બાકી રહેલા બધા સામાનમાંથી અકેક લઘ તેલનો સેજ હાથ લગાડી ઉપર મુજબ જુડું જુડું લાલ ભુંજી આરીક છુંદી ચાળીને બાકી રહેલું બધું એકઠું થાય પછી તે બધાંને લોઢીની ઉપર નાખી તે પર જરા તેલના છાંટા છાંટી તવાયાથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને બરાબર ગરમ થાયને તેને પાછું છુંદી ચાળીને બાકી જડું રેહ તેને પાછું લોઢીપર ગરમ કરી છુંદીને ચાળવું. તે પછી છેલ્લે ત્રીણી કાંકરી જેવું જરા રેહ તે ફેંકી દેવું. દગર કુલ છુંદવામાં ચીવટ લાગેછે માટે તેને બરાબર ભુંજવાં જોઈયે. જેખી સામાનને તેલ લગાડીને જુજ્યા લખેલું છે તેને ઘણું સેજ તેલ લગાડવું, જરાખી વધારે લગાડવું નહી, તેમજ એકદમ ઘણુંજ લાલ પણ ભુંજવું નહી. બધા મસાલો ભુંજી છુંદીને તૈયાર કીધા પછી બધાને બરાબર મિળવવો, પણ બદામ તથા કોપરું જરા ચીકટ જેવું હોવાથી તેના ગાંગડા બરાબર બધા મસાલામાં મિળાતા નથી માટે બેઉ હાથની હથેલીથી ચોળી ચોળીને તેને બધામાં બે માલુમ મિળવવું જોઈયે. બધા મસાલો તદન થંડો થાયને સાફ બરણીમાં ભરી અપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. એ મસાલો ઘણો સારો થાયછે. ઉપલા બધા સામાનનો છુંદેલો તૈયાર મસાલો પાંચ રતલ થાયછે. બાહેર ગામોમાં પથરની ઉપર પતળી પોપડી જેવું બાંધાછે તે તદન સુકાયલું ઉપરની બેરકુથી કાળા રંગનું રેહછે અને તેને છરીથી આપ્પવીને કાઢેછે ત્યારે પથરને વળગેલું પડ તદન સફેદ નીકળેછે અને એને દગરકુલ કેહછે, એ દગરકુલ ગાંધીને ત્યાંથી મળેછે.

મસાલો માછલી તળવાનો ગામઠી.

ચુટેલું ૭૩ં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૦૧૧, લસણની માટી કળી ૬, કોથમીર કુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૨, કાળાં મરીના દાણા ૧૦, તાજુ ધડું ૫૫ મુજબ.

કોથમીરનાં પાદડાં તથા કુમળાં ડાંખળાં લઈ એ તથા મરચાંને ઘોષને કોરડું કરવું. લસણને છોલવું. પછી બધા સામાનને સાફ સુકા પાતા ઉપર બારીક પીસીને પછી એક ઘડાંને ભાંજી સારીકાની દોહવીને મસાલો ચોપડાય તેવો કઠણ થાય તેટલું ચોડુંજ ધડું માહે ભિળવું અને કોષપણુ તાજી માછલી ભુંજવી અથવા તળવી હોય તેની બાહેરની બોરડુ ઉપર એ મસાલો સફાઈથી બધે એકસરખો છરીવડે જરા બદો જેવો ચોપડવો. પણ માછલીનાં પેટાંમાં ભરવા તથા ચીરીને બે ફાડચાં કીધેલાં હોય તે માછલીની અંદરના ચીરેલા ભાગમાં ચોપડવા માટે કોથમીર, મરચાં, ૭૩ં, લસણ તથા મરી ઉપર લખ્યા જેટલુંજ લઈ એજ રીતે સોજી કરીને ચીચોરા કાઢેલી બે તોળા આમલી સાથે પીસ્વું. પણ એમાં મરી, હળદ તથા ધડું લેવું નહી. ઉપસોજ બેઉ મસાલો હમેશ સાધારણ વપરાયછે પણ માછલીની ઉપર ચોપડીને તળવા માટે ગમતો હેઠે મુજબનો મસાલો પણ બનાવવો.

છોલેલા કાંદાના કટકા બે તોળા તથા છોલેલી લસણની માટી ચાર કળીને તદન કોરડા સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસી તેમાં દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક ભિળવું અને સોજાં કઠણ ખાટાં દહીંને કપડાંમાં નાખી પોતળું ખાંધી ભમડીને તેમાંનું બધું પાણી ઘરાબર કાઢી નાખ્યા પછી તોળીને તે બે તોળા લઈ કાંદાવાળી મેળવણીમાં ભિળીને પછી બટે તેટલો ચોખ્ખો અથવા ચણોનો આટો મેળવી ચોપડાય તેટલી મેળવણી કઠણ કરીને પછી માછલીનાં બેઉ પડની ઉપર છરીવડે સફાઈથી જરા બડું જેવું પડ બધે એકસરખું ચોપડીને મસાલો નીકળી નહીં જાય તેમ સાદીની ઉપર કકડાવેલાં ધીમાં સંભાળથી તળવા સુકવું અને હેઠેનું પડ શીકા લાલ રંગનું તળાવને ઉતારી મસાલો સાદીને વળગીને માછલીપરથી નીકળી જાય નહીં તેમ સંભાળથી તવામાંવડે ઉપાડીને ફરવી ખીજી પડ એમજ તળવું.

મસાલો માછલી તળવાનો વેલાતી.

સોજીં દુધ પાથેર ગા, તાજીં ઇડું ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મીઠનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો અથવા ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

માછલી તળવાની દોઢ બે કલાક અગાઉ ઘડાંને ભાંજી આવના કાંટાથી ખુબતરેહ દોહવી તેમાં નીમક તથા દુધ ભેળી ગાંગડા થાય નહી તેમ માહે આટો બરાબર મેળવીને ચોપડી થકાય તેટલી જરા કઠણ મેળવણી કરવી અને માછલીપર લગાડતી વેળા મેળવણીને પાછી મેળવીને પછી આખી માછલી હોયતો તેના એક પડની ઉપર છરીવડે એનું બધી એકસરખું જરા જડું જેવું પડ ચોપડી લોદીપર પુરવું થી નાખી તે બરાબર કકડેને મસાલો લગાડેલું પડ પહેલે તળાય તેમ માછલીને તેમાં મુકીને પછી તુર્તજ માછલીનાં ઉપરનાં ખાલી પડની ઉપર એમજ છરી વડે મસાલાની મેળવણીને સરખી ચોપડી લોદીની હેઠે ઘણી ધીમી આંચ રાખવી અને હેઠેનું પડ શીકા લાલ રંગનું તળાયને લોદીને ઉતારીને પછી માછલીને તવાયાથી ફેરવી નાખવી અને ખીજું પડ એમજ તળાયને કાઢી લઈ એ માછલીને ગરમ ગરમ ખાવી. કારણ એ માછલીને પાછી ગરમ કરતાં ઉપરથી મસાલો લગાડેલું પડ છુટું પડી જાયછે અને પછી માછલી ખાધામાં સારી લાગતી નથી. એ માછલીનાં માસનો ટેસ્ટ સારો લાગેછે. ઉપલો મસાલો મોટા બે હમણા માટે પુરતોછે.

મા ખણુ.

વધારે માખણ બનાવવું હોયતો છ શેર સોજીં દુધ લેવું અને આંમે ચોપડીમાં દહી જુદી જુદી છ રીતથી બાંધવાનું છાપેલુંછે તેમાં વાસણને દહી ચોપડીને બાંધવા છાપેલુંછે તે રીતથી માલું દહી બાંધવું અને માખણ વળોવવાનું લાકડાંની ધોળી સાથનું તબ આવેછે, જેને દોહણી કહેછે તેમાં નાખી સોજાં ત્રણ શેર કુકાં પાણીમાંથી તેમાં થોડું થોડું નામી એક થામલાને નેતરાંનો આંટો મારીને પછી એ દારી (નેતરાં)ને રવી સાથે વીટાળીને દારીના બેઈ છેડા બે હાથમાં જુદા જુદા પકડી એંચીને પચીસથી ત્રીસ મીનીટ વળોવ્યા પછી ખીજું થોડું પાણી નામીને એમજ ફેલાએક વખત વળોવ્યા બાદ બહું પાણી નામી દઈને વળોવવું અને

તથામાં ઉપર અર્ધ માખણ તરી આવશે તેને કાઢી લેવું. માખણ કાઢી લીધા પછી તથામાં છેલ્લે જે રહે છે તે છાસ કહેવાય. છાસ પતળી જોઈતી હોયતો પાણી વધારે નાખવું. એક શેર દુધનાં દહીનું માખણ કરવું હોયતો ઉપલેજ હિસાબે દહીમાં પાણી નાખી કોડીનાં માટાં બોલ અથવા તદ્દનજ કલઈભરેલી તપેલીમાં ૫૩ ઘોળવાની લાકડાંની રવી અથવા ઍંગખીટરથી લગલગ ત્રણ સાડાત્રણ કલાક સુધી ઘોળવું. બાટલીમાં ક્રીમ ભરીને માખણ બનાવવા હેઠે લખ્યું છે તેજ રીતે બાટલીમાં દહી ભરીને પણ માખણ નીકળે છે. માખણ ઘણું ચીકાસવાળું બનાવવું હોયતો આઐ વીવીધ વાંનીમાં ક્રીમ પહેલી છાપેલી છે તે મુજબ ત્રણ શેર સોજાં તાજાં દુધની ક્રીમ બનાવવી અથવા દેરીની તૈયાર ક્રીમ મળે છે તે લેવી અને એક પોહોળાં માટાંની માટી બાટલીમાં બે લાગ જોટલી ક્રીમ ભરી એક લાગ જોટલી બાટલી ખાલી રાખી ઉપર ચપટ બુચ મારી કપડાંની માટી અને ઉચી ઉધણ કરી અથવા નમદાની જાદી ઘડી કરીને તેની ઉપર બાટલીને ઉભી થોક્યા કરવી. જેમ કરતાં માખણના બધા જીણા જીણા ગાંગડા તરીને ઉપર આવશે. તે પછી અંદરની બધી છાસ કાઢી નાખવી અને તેને બદલે ખીજી સોજી થંડું પાણી બાટલીમાં રેડીને પાછું થોકવું. એ રીતે બે ત્રણ વખત પાણી બદલીને થોક્યાથી માખણના જીણા ગાંગડા સાથે એકઠા થશે તેને બાહર કાઢીને ગોળો કરવો. એજ પહેલી ક્રીમમાં માખણ સાથે ક્રીમ બનાવવા લખેલું છે તેમાંની છેલ્લી બનાવીને આઐજ રીતે બાટલીમાં ભરીને થોક્યાથી ઝાજો વાર લાગશે નહી પણ ઘણું જલદી થોડી મીનીટમાં માખણ નીકળશે. ઉપર મુજબની બાટલીમાં તાજી સોજી દુધ જરા અધુરું ભરીને તેને પણ ઉપલી રીતે થોક્યાથી જોડે ઘણું વખતે તોપણ માખણ નીકળી શકશે. દેરીની તૈયાર કઠણ ક્રીમને માટી સુપ્લેટમાં નાખી રૂપાંના યા લાકડાંના માટા કાંટા યા ચમચા વડે ધડાને કફ ચઢાવે તેમ મારવાથી થોડા વખતમાં તેમાંનું બધું પાણી છુટું પડી જઈને મળાહતું માખણ નીકળે છે.

માખણનું ધી બનાવવાની રીત.

પાણી લગરનું સોજી કઠણ માખણ લેવું અને તેને કલઈભરેલી તપેલીમાં નાખી ધીમે બળતે ઉંધાડું મુકવું. માખણની અંદરનો છાસવાળો પાણીનો લાગ બધો બળી જાય છે ત્યારે તે કકડવા માડે છે અને જ્યારે ધી તૈયાર થાય છે ત્યારે એ કકડવાનો આવાજ બંધ પડે છે,

તે પછી વધુ વખત ચુલે રાખવું નહી. કેમકે પછી ધી બળીને લાલ થવા માડેછે, માટે એ આવાજ નીકળતો બંધ થાયકે તુર્ત ઉતારી પાડવું અને જે વાસણમાં ધી ભરવું હોય તેમાં ધીને ઘાતાં સફેદ કોરડાં કપડાંથી ગાળીને ઉપર ખીજી ઝીણું કપડું બાંધી રાખવું અને ધી તદનજ થંડું થાયને ઉપર ઢાંકણ ઢાંકવું.

મા ખુદી.

સોજી તાજી ભેંસનું દુધ શેર ૧, સોજો તાજો મોલો માવો તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૦૧, સોજી માખણનું અથવા પોરખંદરનું ધી તથા સોજી ઘઉંનું દુધ દરેક તોળા ૨, બદામની ખીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક તોળા ૧૧, એળચી તથા જયફળ દરેક તોળા ૦૧, ઘણીજ સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૪.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબ બદામ પસ્તાંને છોલી ઘણીજ ખારીક કાગજ જેવી સ્લાઇસ કાપી ઘોઘ નુછીને કોરડી કરવી અથવા આખીને ઘોઘ નુછીને સેજ જડું છુંદવુ. એળચી જયફળને ખારીક છુંદવુ. ઘઉંનાં દુધને નાના ત્રણ ચમચા (ફર્ટીફાઇન) ભરી થંડાં પાણીમાં મેળવવું. માવાનો ભુકો કરવો. પછી દુધને સોજી તપેરીમાં કપડાંથી ગાળી ચુલે બળતે મુકવું અને અંદર એક કકરો પડેને ચમચથી પાછું હેઠે બેસાડી દઈ ઘઉંનાં દુધને પાછું બરાબર મેળવીને પછી ગાગડા થાય નહી તેમ ઝીણી ધારે એક માણસે દુધમાં રેડવું અને ખીજાં માણસે અંદર બરાબર મેળવી દઈને ધીમી આંચ રાખી ઘુંટયા કરી જરા વારે ધી, ખાંડ, બદામ, પસ્તાં નાખી ઘુંટયાજ કરવું અને જરા ઘટ થાયને માવો નાખી એમજ ઘુંટયા કરી ઘણા ઘાડા દુધપાક જેવુ ઘટ થાયને ગોલાખ ભેળીને એક મીનીટમાં ઉતારી એળચી જયફળ ભેળીને કાઢવું. ગમેતો એમાં ટેસ્ટ માટે થોડું વેનીલા એસેન્સ પણ ભેળવું.

માછલી, અંબાર, કેળમી, તાજા ખુમલા અથવા તાજા લેવટા ખારા.

મોટા તાજા બે છમણા અથવા કુમળા તાજા બે હલવાને આએ વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ઘોવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સમારીને જરા જાદી જેવી કટખીએ કપવી. ત્રણ ચાર માગના

અથવા એટલીજ માટી બોધને સમારીને તેના બહે ત્રણ ત્રણ કટકા કાપવા. ટુમરીની માટી ત્રણ અને નાની ચાર કટકીઓ લેવી. રામસની માટી ત્રણ કટકીઓ લેવી અને તેના બહે યા ચાર ચાર કટકા કાપવા. જીપટીનું બધું ચામડું કાઢી નાખી બે હમણાના જેટલી લઇને તેની કટકીઓ કાપવી. એક વચલાં કદનો તાલો ભીંગ લેવો અને તેનું ડોકું કાપીને કાઢી નાખીને પછી સમારીને ઉપરથી તે છેક હેઠે પુછડી સુધી છરીથી ચીરીને બે ફાડચાં કાપવાં, પણ એ માછલીમાં કાંટા ધણા હોય છે માટે એના સીધા નાના કટકા કાપવા નહીં પણ આડકતરા અકેક ફાડચાંના ત્રણ ત્રણ કટકા કાપવા. પછી ઉપર લપેલી જેખી એક જાતની માછલી ખારી કરવી હોય તેને ચોખ્ખાનો આટો લગાડી ઘસડીને સોજા ધોઇને પછી બરાબર નીમક લગાડીને પચીસથી ત્રીસ મીનીટ રાખવી. એ રીતે માખલીને નીમક લાગે તેટલાં ત્રણ ચાર ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા ત્રણ ચાર માટાં લીલાં મરચાંને ધોઇ કોરડું કરીને બારીક કાપવું. લસણની આઠ રસ મોટી કળીને છોલીને બારીક ભુકા જેવું કાપવું. ઉપસેલી ભરેલી બે અમચી જીરાંને ચુંટીને સેજ ખાખરું કરવું અને દોઢ પાથેર કાંદાને છોલી ધણા બારીક સેવ જેવા કાપી ધી એક પાથેર અને વધારે ધી પસંદ હોયતો સેજ વધારે લઇ કલહભરેલા પાટીયામાં નાખી તેમાં કાંદાને શીકા લાલ તળીને માહે લસણ નાખી તેના વધારનો સોહડમ નીકળેને જરૂં, કોથમીર, મરચાં તથા ઉપસેલી ભરેલી એક અમચી નીમક બેળીને ઉતારવું. જે અરસામાં માછલીને નીમક સાથે રાખ્યાને બરાબર વખત થયો હોયતો પછી તપેલીને પાછી ચુલે મુકી તેમાં ધોયલી માછલી નાખી અમચી બરાબર મેળવીને પછી એક પાથેર અને વધારે રસ બેઠયેતો દોઢ પાથેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમ બળતે રાખવું અને બે કકરા પડે ત્યારે માછલી ચરી હોયતો ઉતારવી પણ તેટલાં ચરી નહીં હોયતો બરાબર ચરે પછી ઉતારી તપેલીને કાંચા પરથી બેઉ હાથે પકડીને અંદરની માછલી હલાવીને કાઢવી. પણ રાખવી હોયતો ઢાંકણ કાઢી નાખી થંડી થાય ત્યાંસુધી ઉપર ધોતું કપડું બાંધવું. કારણ ઢાંકી રાખ્યાથી માછલી વીસરી લાગે છે. ધોલની માછલી કુમળી લેવી, તોપણ તે ચરવામાં સખત હોય છે માટે તે હોયતો જરા વધારે પાણી રેડીને બરાબર ચેરવવી. અંબાર હોયતો તેને સમારીને તે અડધા રતલ લઇ આટો લગાડીને સોજા ધોયા પછી તેમાં જરા નીમક બેળીને

પંદરેક મીનીટ રાખ્યા બાદ એને માટે પણ ખીજે બધા સામાન ઉપર માછલી માટે લખ્યો છે તેટલો જ સેવા પણ ધી પાંચથી સાત તોળા સેવું અને ઉપર મુજબ તૈયાર કરી અંબાર ભેળી પાથેરમાં પણ જરા ઓછું પાણી રેડવું અને એટલામાં નહીં જ ચરેતો પછી ગરમ પાણી સેજ રેડી બરાબર ચરીને ધીપર આવેને ઉતારવી. ઘણી માછી કોળમી હોયતો તે દોઢ કુડી સેવી અને વચલી યા નાની કોળમી હોયતો માછી દોઢ કુડીનાં મીળાંન પ્રમાણે શુમાર રાખીને તે સેવી અને તેનાં કોટળાં કાઢી સમારીને અંદર કાળા દોરા જેવી નેસ હોય છે તે આધાથી અવગુણુ થાય છે માટે તેને કાઢી નાખીને ઉપર મુજબ ધોધને પછી નીમક લગાડી ઘણી માછી કોળમીને પચીસ મીનીટ અને વચલી યા નાનીને જરા ઓછો વખત રાખ્યા બાદ બધા સામાન લઈને તેમજ પણ ધીપર પકાવવી. પણ માછલીની કાની કોળમી જલદી ચરશે નહીં માટે જેવી માછી નાની કોળમી હોય તે પ્રમાણે પાણી નાખીને બરાબર ચેરવવી. ઘણા માછા સેવટા હોયતો તે સવા કુડી અને વચલા હોયતો દોઢ તેમજ નાના હોયતો તે પ્રમાણે વધારે સેવા અને તેનાં પાંચ પુછડાં કાપી ઉપર છરી ફેરવી સોજ કરી ડોકાં આગળથી પેટું જરા ચીરી અંદર કાડવ હોય છે તે કાઢી સાફ કરી આટો લગાડી સોજ ધોધને પછી થોડાં નીમક સાથે ભેળીને પંદર મીનીટ રાખ્યા બાદ માછલીની જ માફક સામાન નાખી એક પાથેર પાણી રેડી એક કકરો પડે પછી નરમ થયા નહીં હોયતો બરાબર ચેરવી ધીપર પકાવવા. જુમલા તદન તાજ કઠણ સેવા અને તે ઘણા માછા હોયતો બાર, વચલા હોયતો ચઉદ અને નાના હોયતો એ કરતાં બે ત્રણ વધારે સેવા અને તેને આંખે ચોપડીમાં જુમલા તળેલા તાજમાં લખ્યા મુજબ સમારી આટો લગાડીને ધોયા પછી નીમક લગાડીને પંદરથી વીસ મીનીટ રાખ્યા બાદ નાના હોયતો આખાજ રાખવા પણ માટાના બને કટકા કાપવા. એ રીતે નીમક લાગે તેટલાં ઉપર આરી માછલીને માટે જે સામાન લખ્યો છે તે બધા તેટલો જ સેવા પણ ધી એક પાથેરજ સેવું અને બધા જુમલા સમાય તેટલા પ્રલપવાળા પાટીયામાં કાંદો તળીને તેમાં બધા સામાન નાખ્યા પછી ઉતારવું અને જુમલાને ધોતાં ઘટ કપડાંથી નુજીને તદન કોરડા કરી તપેલીમાં નાખી ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી ચમચે બરાબર મળવી ઢાંકીને ધીમે બળતે મળવું અને ઘૂર્ત ખાવાના

હોયતો માહે ત્રણેક મીનીટમાં એક કરશે પડેને ઉતારી પાડીને કાઢવું, પણ તેટલા વખતમાં તપેલીને જુમલા વળગે નહીં માટે એ વખત તપેલીને કાંથામાંથી બેઉ હાથે પકડીને જુમલાને તેની જગ્યાપરથી જરા ખસેડવા. પણ તુર્ત ખાતું નહીં હોયતો ઉપર મુજબ ચુલે મુકી કરશે પાડવો નહીં પણ વરાળથી જુમલા જરા બકાયને ઉતારી પાડવું અને ખાતી વેળા પાછું ચુલે મુકી કરશે પડેને ઉતારવું. પણ એ રીતે એ વખત ચુલે મુક્યાથી જુમલા સેજ પોચા થાયછે, ધણી કઠણ રહેતા નથી.

માછલી ખારી તાજી.

માટે તાજે જમણે ૧, કાંદા શેર ૦૧, ધી તોળા ૫, આદુ તોળો ૦૧ ને વાલ ૫ એટલે છ આની ભાર, લસણની માટી કળી ૬, કોથમીર કુડી ૨ નાં પાદડાં, માટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨, જલદ સરકો નાના ચમચા ૨, મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખ્ખો અથવા ઘઉંનો આટો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, જીં સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, પાકાં ત્રીણાં ટામેટાં ૧૦, નીમક તથા માછલી ધોવાનો ચોખ્ખો આટો ખપ મુજબ.

માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે સમારી માછલીની જાદી જેવી કટકીએ કાપી આટો લગાડીને ધોયા પછી નીમક લગાડીને અડધા કલાક રાખવી. તેટલાં કોથમીરનાં પાદડાં કાઢી તે તથા મરચાંને ધાધ કોરડું કરીને ત્રીણું કાપવું જીરું ચુંદીને ખોખરું કરવું. આદુને છોલીને ઘણો બારીક રેસો કાપવો. લસણને છોલીને બારીક ભુકો કાપવો. પછી કાંદાને છોલી ભુકો જેવા કાપી તદન કલાક ભરેલા પાટીયામાં ધી નાખી તેમાં તળવા મુકી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી બદામી રંગનો થાયને માહે આદુ લસણ નાખી ફેરવ્યા કરી તે તળાવાનો સોહડમ નીકળી બધું શીકા લાલ રંગનું થાયને જીં તથા આટો મેળવી પોણે પાથેર એટલે નાના નવ ચમચા ભરી થંડું પાણી રેડી સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ચમચથી ભેળીને પછી તેમાં અકેકની પાથે પાથે માછલીની કટકીએ મુકીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને હેઠે માછલી વળગે નહીં માટે જરાવારે તપેલીને કાંથાપરથી બેઉ હાથે પકડી અંદરની માછલીને હલાવવી અને તે પછી જરાવારે માછલીનું પડ ફેરવી સરકાને માહે ફરતો રેડી ઉપરથી કોથમીર મરચાંને ભભરાવીને નાખી ઉપર જુટાં જુટાં ટામેટાં મુકી ત્રણ

ચાર મીનીટમાં ઉતારીને ખાવું. પણ તુર્ત ખાવું નહી હોયતો થંડું થાય ત્યાં સુધી ઉપર કપડું બાંધીને પછી ઢાંકવું અને ખાતી વેળા પાછું ગરમ કરવું. તાજી બોઇ નાની હોયતો પાંચ લેવી અને મોટી હોયતો ત્રણ લઈ તેના બધે કટકા કાપીને તેને પણ ઉપલીજ રીતે પકાવવી. એ ખારી માછલી મળહુની સોસના જેવી લાગેછે માટે એનો સોસ બનાવવો નહી.

માછલી, ગોસ્ત અથવા મરઘી ઉની કીધેલી.

માછલી, ગોસ્ત અથવા મરઘીને રાખીને બીજે દીને પકાવવું હોયતો આગે ચોપડીમાં માછલી સમારવા તથા ઘોવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે માછલીને સમારી આટો લગાડીને ઘોવા પછી નીમક લગાડીને રાખ્યા બાદ માછલીનાં પ્રમાણ મુજબ કલઈભરેલી તપેલીમાં થોડું ધી કકડાવી તેમાં થોડું ખોખરું કીધેલું જીરું તથા માછલીની કટકીઓ ભિળી ઢાંકણ ઢાંકીને જરાવાર ચુલે રાખવી, પછી ઉતારી બંધ તપેલીનેજ બેઉ હાથે કાંથામાંથી પકડી હલાવીને માછલી ભાગે નહી તેમ તળે ઉપર કરી પાછું જરાવાર ચુલે મુકીને ઉતાર્યા પછી ઢાંકણ કાઢી નાખવું અને થંડું થાયને ઢાંકવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી હોયતો તેને સોજી કરી ઘોષને એક પાથેર જેટલું અને મરઘી યા ગોસ્ત વધારે હોયતો સેજ વધારે ધીને કલઈવાળી તપેલીમાં કકડાવી તેમાં જરા નીમક તથા ખોખરું કીધેલું જીરું નાખીને પછી તેમાં મરઘી યા ગોસ્તને અમચથી બરાબર મેળવીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને અંદર પાણી છુટશે તે બળીને તતરે પછી ઉતારીને ઢાંકણ કાઢી નાખી થંડું પડેને ઉપર ઘાતું જડું કપડું બાંધી થંડકમાં રાખવું. એ ત્રણમાંનું જે ઉનું કીધેલું હોય તેને બીજે દીને કોઈપણ પકવાંન માટે રાંધવામાં વાપરવું.

માછલી તળેલી તાજી સાદી.

તાજી રામસ, છમણા, તુમરી, હલવો, કુમલી ઘોલ, મોટી માગન અથવા ઘણી મોટી બોઇ એ બધાંમાંની કોઈપણ જાતની તાજી માછલીની કટકી તળવી હોયતો તે માછલીને આગે વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ઘોવાની રીત છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબ સમારીને વજનસરની જાદી કટકીઓ કાપવી. જીપટી હોયતો તેનું બધું આમડું

ખેડીને કાઢી નાખ્યા પછી તેની કટકીઓ કાપવી. ભીંગની માછલીમાં
 િંટા ઘણા હોયછે માટે તેની કટકીઓ કાપવી નહીં પણ સમારીને
 િંગડાં કાઢ્યા પછી તેનું ડોકું કાપીને કાઢી નાખવું અને આખા ભીંગને
 ભા બે ફાડમાંમાં સફાઈથી સરખો ચીરીને બેઉ ફાડમાંને છુટાં પાડી
 પાખાંજ રાખવાં અથવા અકેક ફાડમાંના આડકતરા બંને કટકા કાપવા.
 છીં એ કોઈપણ માછલીને માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીતમાં
 ખ્યા મુજબ ધોઈ નીમક લગાડીને રાખવી. ત્યારબાદ એક મોટી સાફ
 ાઢી અથવા પેણાને ઉજળી કોરડું કરી ચુસે ધીમે બળતે મેલી તેની
 પર થોડું ધી યા સોળું મીઠું તેલ નાખવું અને તે બરાબર કકડેને
 માં વાટેહું નીમક બે ત્રણ ચમટી નાખી તવાથાવડે બિળીને પછી
 ાછલીપર નીમક વળગેહું હોય તે બધું હાથ ફેરવીને કાઢી નાખીને તેને
 ાઢી યા પેણામાં મુકવી. એ રીતે પેહલે વાટેહું નીમક નાખ્યાથી
 ાછલી લોઢી યા પેણાને વળગતી નથી પણ તળાયા પછી બરાબર
 પડેછે. માછલીની ઉપરનું નીમક ખંખેરીને કાઢી નાખ્યા પછી ગમતો
 રાદલેલી હળદ તથા મરીને જરા સરકામાં બિળી ઉપર તે ચોપડીને પછી
 મવી. તળતી વેળા હેઠે બધે ફરતું ધીમું બળતું રાખવું. માછલીનું એક પડ
 રાબર તળાયછે ત્યારે તેનો સોહડમ નીકળેછે, તે પછી ચુલાપર રાખીનેજ
 રવવી નહીં પણ ઉતારીને જરાવાર રાખ્યાથી માછલી પોતાની મેજેજ
 યા યા લોઢીથી અળગી થાયછે, તે પછી ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી
 ચાથા વડે ઉપાડીને ફેરવી નાખી પાછી ચુસે મુકી એજ રીતે બીજું
 ડ તળાયને ઉતારી ઉપર મુજબ કાઢવી. પણ માછલી પુર્ત ખાવી નહીં
 મતો ગરમને ઢાંક્યાથી ઢાંકણપરનેા બાફ પડીને પોચી થાયછે અને
 સરી પણ લાગેછે માટે થંડી પડેને ઢાંકી ખાતીવેળા પાછી ગરમ કરવી.
 છ માછલીને આખી તળવી હોયતો મોટી બોઈ, માગન માછલી,
 મસનાં બચ્ચાં, છમણા અથવા હલવાને માછલી સમારવા તથા ધોવાની
 તમાં લખ્યા મુજબ સમારી ધોઈ કાપ પાડી નીમક લગાડીને રાખ્યા
 ા ઉપર કટકી તળવા લખ્યુંછે તમજ એ આખી માછલીને તળવી.
 મતો આએ ચોપડીમાં મસાલો માછલી તળવાનો ગામઠી છાપેલોછે
 ખપજોગો બનાવી આખા છમણા, મોટી બોઈ અથવા માગનનાં
 િમાં દાખીને ભરીને પછી ઉપર મુજબ આખું તળવું. આખો ભીંગ
 ાવો હોયતો તેને ઉપર લખ્યા પ્રમાણે સમારી ડોકું કાપીને કાઢી

નાખી ચીરીયા વગર આપ્પાનેજ મોટી લોઢીનીપર ઉપર મુજબ તળવો. ગમેતો આખી માછલી અથવા કટકીઆને ઘોષ નીમક લગાડીને રાખ્યા પછી અપજેગાં ધડાંને ભાંજી ખુબ તરેહ દોહવીને તે માછલીની ઉપર બધે બરાબર ચોપડીને પછી તેની ઉપર પાંઉનું કીમ લગાડીને તળવી. કંદેસીન તેલના ચુલા કરતાં બળતાં લાકડાંનાં ચુલા ઉપરજ માછલી મજાહની બધેથી એકસરખી તળાયછે.

માછલી તળેલા તાજી મસાલાની.

આખી માછલી મસાલાની તળવી હોયતો રામસનાં કુમળાં બચ્ચાં, મોટા છમણા, માગન માછલી અથવા મોટી બોહને આઝમે ચોપડીમાં માછલી સમારવા તથા ઘોવાની રીત છાપેલીછે તે પ્રમાણે સમારીને ઉપર કાપ મુકવા નહી પણ પેટાંની સામી બેરદુપરથી ઉભું ચીરવા માડી હેઠે પુછડી સુધી બે ફાડચાંમાં સુકા છમણાની કાની ચીરવું અને ભીંગનું ડોકું કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી તેને પણ એજ રીતે ચીરવો અને એને માછલી સમારવા તથા ઘોવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઘોષ નીમક લગાડીને તેટલોજ વખત રાખવી. તેટલાં આઝમે વીવીધ વાંનીમાં મસાલો માછલી તળવાનો ગામડી આમલી નાખીને બનાવવા છાપેલોછે તે મસાલો જોટલી માછલી હોય તેમાં પુરતો લગડાય તેટલો બનાવીને નીમકમાં રાખ્યાને બરાબર વખત થાય ત્યારે માછલીના ચીરેલા ભાગની ઉપર ઘણા પુરતો લગાડીને બેઉ ફાડચાંને પાછાં સાથે જોડી માહેલો મસાલો બાહેર નીકળે નહી તેમજ ફાડચાં પાછાં છુટાં પડે નહી માટે દોરો વીટાળીને આખી માછલી બાંતરી લેવી. પછી માછલી તળેલી તાજી સાદીમાં લખ્યા પ્રમાણે મોટી લોઢી યા પેણામાં તળવી. એ માછલીને ભેવડી વાળીને દોરો બાંધવાને બદલે કેળનાં પાદડાંને ઘોષ નુછી કોરડું કરી માછલીની ઉપર એકવડું આવે તેટલુંજ પાદડું લઈ તેમાં વીટાળીને પછી દોરો વીટાળીને તળેલી માછલીનો ટેસ્ટ જુદોજ થાયછે. ઉપલી રીતે માછલીને ચીરવાને બદલે ગમેતો આખીજ રાખી આઝમે ચોપડીમાં મસાલો માછલી તળવાનો ગામડીછે તેમાં માછલીની ઉપર ચોપડવાનો પેહલો છાપેલોછે તે બનાવી આખી માછલીની ઉપર જરીવડે સફાઈથી પુરતો ચોપડીને પછી મસાલો ડાળે નહી માટે ધીમી આંચે બરાબર તળવી. ગમેતો એજ ગામડી મસાલામાં બીજો મસાલો દહી સાથનો છાપેલોછે તે બનાવીને માછલીનાં બેઉ પડ ઉપર તેમાં લખેલી રીતે લગાડીને તેમાંજ

લખ્યા મુજબ તળવી. મસાલો માછલી તળવાનો વેલાતી આમ્મે ચોપડીમાંછે તે પ્રમાણે બનાવીને તેમાં લખેલી રીતે લગાડીને તેમ પણ આખી માછલીને તળવી. ગમેતો એ બધા મસાલામાંનો કોઈપણ મસાલો માછલીની કટકીઆને પણ લગાડીને તળવી. ગામડેનાં લોક માછલીની કટકીઆને મસાલો લગાડીને તળેછે તે રીતે તળવી હોયતો ધાંણાજીરાંનો મસાલો લઈ તે હોય તે કરતાં અડધી મરચાંની ભુકીને તેમાં ભળીને પછી જરા સરકો અથવા થંડું પાણી ભળીને લગાડી શકાય તેટલો ઢીળો મસાલો કરીને તેમાં માછલીની નીમક લગાડેલી કટકીઆને સારીકાંની સંડોવીને પછી ધી યા મીઠાં તેલમાં જરા કકરી જેવી તળવી અથવા છોલેલી લસણની કળી ૫, જીરું ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, મોટાં સુકાં મરચાં ૨, દલેલી હળદ તથા નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ૧ ચમચી લઈ તેને જરા જલદ સરકા અથવા પાણીમાં પીસીને પછી મસાલો ચોપડાય તેટલો કરવા ખીજું જરા પાણી યા સરકો ભળીને માછલીની કટકીઆને ઉપર મુજબ એ મસાલામાં સંડોવીને તળવી. પણ સંડોવતાં માછલીના કોઈપણ ભાગપર મસાલો લાગયો નહી હોયતો ત્યાં હાથવડે બરાબર ચોપડવો. આખી માછલીને પણ એ બેઉમાંનો ગમે તે એક મસાલો હાથવડે ચોપડીને તળવી.

માછલી તળેલી તાજ મસાલાની ૨ જી.

ધણેા મોટો છમણો ખાવામાં કુચા જેવો લાગશે અને એમાં તે બરાબર ચરશે પણ નહી માટે એક સાધારણ મોટો કુમળો તાજો છમણો લેવો અને ઉપર માછલી તળેલી તાજ સાદીમાં લખ્યા મુજબ સમારી આપેા રાખીને તેમજ ઘેચા પછી નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખવો. તેટલા અરસામાં બે કુડી કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથે પાદડાં લઈ તેને ઘાઈ કોરડાં કરવાં અને લસણની મોઠી બાર કળીને છોલવી અને ઉપસેલી ભરેલી ત્રણ ચમચી જીરું, મોટાં સુકાં મરચાં બે, ચીચોરા કાઢેલી આમલી બે તોળા તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક લેવું અને એ બધા સામાનને બે નાના ચમચા જલદ સરકા સાથે સોજ પાતા ઉપર બાત્રીક પીરવું અને માછલીને નીમક લગાડવાને અડધો કલાક થાયને બધું પાણી તથા નીમક કાઢી નાખીને પછી પેટાંમાં જરા મસાલો ભરીને અડધા મસાલાને છમણાનાં એક પડની ઉપર સફાઈથી બધે એકસરખો જરીવડે ચોપડીને પછી મોટી લોઢીને થુલે પુરતા ઇંગાર ઉપર મલી

તેમાં પાંચ નેળા જેટલું ધી નાખ્વું અને તે બરાબર કકડીને માહેથી ધુ'માડો નીકળેને મસાલો લગાડેલું ૫૩ તળાય તેમ વચ્ચમાં મુકી ઉપરનાં ૫૩ ઉપર બાકીનો મસાલો ચોપડીને પછી તેપર સાફ ઠીકરું ઢાંકવું. થોડો વખત થાયને ઠીકરું ઉઘાડીને તપાસ્વું અને માછલીનું ઉપરનું ૫૩ જરા ચરેલું લાગે લારે લોઢીને ઉતારી જરાવાર ઉઘાડી રાખ્યા પછી માછલી ચુંથાય નહી તેમ સંભાળથી તવાથા વડે મસાલા સાથેજ ઉપાડીને ફેરવવી, જેમ કરતાં મસાલો લોઢીને વળગેલો લાગેતો તે કાઢી લઇને પછી ૫૩ ફેરવી નાખી તે ચરેલાં ૫૩ની ઉપર કાઢેલો મસાલો પાછો સરખો લગાડીને પછી લોઢીને પાછી ચુલે મુકી ઠીકરું ઢાંકવું અને બરાબર ચરેને ઉતારી મસાલા તથા ધી સાથેજ કાઢવો, પણ મસાલો કકરો થવા દેવો નહી. જો તુર્ત ખાવી નહી હોયતો માછલી થંડી થાયને ઢાંકવી અને ખાવી વેળા પાછી ગરમ કરવી. એ માછલી ઘણી સારી લાગેછે. માઠી બે બોઇને પણ એજ રીતે સમારી કાપ મુકી મસાલો લગાડીને તળવી.

માછલા તળેલી સુકી સાદી.

કોઇપણ જાતની સુકી માછલીને તળવા માટે કટકા કાપી પંદર વીસ મીનીટ થંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી ઉપર ભાંગડાં હોય તે કાઢી નાખી સોજ ધોઇ નરમ બાકી પાણીમાંથી કાઢી કોરડી કરી તેની ઉપર જરા દલેલી હળદ ચોપડવી અને લોઢીપર જરા ધી અથવા સોજું મીઠું તેલ કકડાવીને તેમાં તળવી.

માછલી તળેલી સુકી મસાલાની.

મસાલાની સુકી માછલી તળવી હોયતો ઉપર મુજબ સુકી માછલીને પાણીમાં ભીનવીને બાફવી અને કટલેસ સુકા જુમલાના આગે વીવીધ વાંનીમાં છાપેલાછે તેમાં લખ્યા મુજબનો પણ માછલીને પુરતો લાગે તેટલો મસાલો બનાવીને તે લગાડ્યા પછી ધી અથવા તેલમાં તળવી. એ માછલી તંત્રી'ડ શીશના જેવી મજાહતી લાગેછે.

માછલી નાળીયેરનાં દુધમાં રાંધેલી.

કોઇપણ સારી જાતની તાજ માછલીની કટકા; સમારીને કોટળાં કાઢેલી કોળમી અથવા બાફેલી સાંધના કકડા જે તે એક ચીજ રતલ ૦૧, અમણેલું નાળીયેર ૦૧, કાંદા ચેર ૦૧, ધી નવટાંક, મસાલો ગરમ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ચોખ્ખો આટો ૫૫ મુજબ.

માછલી યા કોળમી હોયતો તેને સમારીને આટો લગાડી ધસડીને ધાયા પછી ઘરાબર નીમક લગાડી પચીસથી ત્રીસ મીનીટ રાખવી. પછી સાંધ હોયતો તેના છરાવડે પુછડાં ભાંજી કાઢી જરા નીમક સાથે બાફવા મુકવી, ઘરાબર બફાશે ત્યારે એનાં કોટળાંનો રંગ લાલ થશે પછી કાઢી કોટળાં ભાંજી માસ કાઢીને તેના કકડા કાપવા. નાળીયેરમાં ગરમ પાણી નાખી ચોળીને માછલી હોયતો પોણા પાંચેર અને કોળમી અથવા સાંધ હોયતો એક પાંચેર દુધ કાઢવું. ત્યારબાદ કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ધીમાં બદામી રંગનો તળી માહે માછલી, કોળમી યા સાંધને પાંચરીને મુકી મસાલો ભભરાવી દુધ રેડી ઠાંકીને ધીમાં આંચે રાખવું અને ઘરાબર ચરીને જરા રસ સાથનું રેડીને ઉતારવું.

માછલીનો, ગોસ્તનો અથવા મરધીનો રસ.

તાજાં છમણા યા રામસની કટકી અથવા બોઈ એ ત્રણમાંનું જે હોય તે રતલ ૧૧૧, કાંદા શેર ૧, ધી શેર ૦૧૧, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૫, મોટું નાળીયેર ૧, લીલાં મરચાં તોળા ૧૧૧, લસણ તોળા ૧, કોથમીર મુકી ૪ નાં પાદડાં, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તથા ચોખ્ખાનો આટો ૫૫ મુજબ.

માછલી સમારવા તથા ધાવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ માછલીને સમારી કટકીએ કાપી ઘરાબર નીમક લગાડીને પચીસથી ત્રીસ મીનીટ રાખ્યા બાદ આટો લગાડીને સોજી ધાવી. તે આગમત આમલીને એક પાંચેર પાણી સાથે કોડીનાં વાસણમાં બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને બધું ડોહડું કાઢી લઈ છુછો ફેંકી દેવો. નાળીયેરને ખમણી તેના ત્રણ ભાગ કરી તેમાંના બે ભાગમાં પોણા શેર ગરમ પાણીમાંથી થોડું થોડું નાખી પીસીને બધું દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું અને લસણને છોલી બારીક એક ભાગ સાથે કોથમીર મરચાં તથા લસણને એકદમ ધણુંજ બારીક મેસ જેવું પીસ્વું. ત્યારબાદ કાંદાને છોલી ધણાજ બારીક સેવ જેવા કાપી તદ્દન કલમ ભરેલા પાટીયામાં ધી કકડાવીને તેમાં નાખી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી કકરો બદામી રંગનો તળી ઉતારીને ધીમાંથી કાઢી લઈ થંડો પડેને પાના ઉપર હલકે હાથે ધણીજ બારીક પીરવો. પછી તપેલીને પાછી ચુસે મુકી તેમાંનાં ધીમાં બધો પાસેલો સામાન તથા હળદ ભેળી તેનો સોહડમ નીકળે ત્યાં મુકી તળીને પછી

માહે પીસેસો કાંદા તથા સપાટ ભરેલો નાનો એક ચમચો નીમક નાખી નાળીયેરનું કુધ રેડી માહે માછલી નાખી ચમચે બધું મળવી ઢાંકીને ચુસે રાખવું અને માછલી ચરવા આવેને આમલીનું ડાહરું રેડી એક જોથ આવેને ઇંગારે રાખી ધી છુટું પડેને ઉતારવું. શ્રેવી વગરની ખારી રાંધેલી મરઘી અથવા ગોસ્તનો પણ ઉપર મુજબ સામાન લઈને રસ બનાવવો.

માછલીનો સુપ.

તાજી રામસ યા છમણાની કટકી અથવા બોધ એ ત્રણમાંનું જે હોય તે રતલ ૧, કાંદા તોળા ૫, સોણું માખણ તોળા ૨૫, સુકાં પાંઉનું ખારીક કીમ તથા ચોખ્ખાનો આટો દરેક તોળા ૨, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૧-૨, નીમક તથા ચોખ્ખાનો આટો ૫૫ મુજબ.

માછલીને માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સમારી કટકીઓ કાપીને ધોયા પછી નીમક લગાડી પચીસથી ત્રીસ મીનીટ રાખવી. કોથમીરનાં પાદડાં કાઢી એ તથા મરચાંને ધોઈને ઘણુંજ ખારીક કાપવું. કાંદાને છોલીને ઘણુંજ ખારીક ભુકો કાપવો. સારખાદ પોણા શેર થંડું પાણી લઈ તેમાંથી આટામાં જરા નાખી બરાબર મળવીને પાંઉનું કીમ ભેળીને પછી બધો સામાન તથા ખારી રહેલું બધું પાણી રેડી તપેલીમાં નાખીને માહે માછલી મુકી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને માછલી ચરેને ઉતારવું. એ સુપ ટોસ્ટ પાંઉ સાથે ખાવો. ગમેતો ટેસ્ટ માટે જરા લીંબુ નીચવવું.

માછલી ખાંડેલા પાંચ રીતથી.

એક જોડી મોટા છમણા અથવા ત્રણ મોટી બોધને માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સમારી બેક પડે વચમાં અડેક આડો છાલકો કાપ મુકી પુરતું નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખવી. સારખાદ એક કલઇભરેલા મોટા પાટીયામાં છમણા હોયતો ત્રણ પાથેર અને બોધ હોયતો હઠી પાથેર થંડું પાણી રેડી તેમાં નાના ત્રણ ચમચા સરકો અથવા લીંબુનો રસ નાના બે ચમચા તથા નીમક સપાટ ભરેલી એક ચમચી નાખીને તેમાં માછલીને અડેકની પાથે પાથે

મુકી ચુલે ધીમે બળતે તપેલું ઉંઘાડું રાખવું અને મેલ આવેતો આંધરાંની ચમચે કાઢી અંદર ફરરા પડી હેઠેનું પડ ચરવા આવેને માછલી ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી મોટી ચમચે ફેરવવી. પણ માછલી ચુલે મુકવાની આગમચ બે તોળા આડુને છોલી તેનો ઘણોજ બારીક રેસો કાપી તે, ખોખરું કાઢેલું જીરું ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી, આખાં મરીના દાંણા ત્રીસ તથા કોથમીર જુડી ચારનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચાં ચાર લઘુ એ છેલ્લાં બેઉને ઘોષને બારીક કાપી એ સઘળો સામાન બેળીને માછલીનું પડ ફેરવ્યા પછી ઉપર ભભરાવવું અને ચરેને તુર્તજ આંધરાંની મોટી ચમચથી માછલીને પાણીમાંથી કાઢી લઘુ વેલાતી સૌસ યા લીંબુના રસ સાથે ગરમ ગરમ ખાવી.

બીજી રીતે માછલી બાફવી હોયતો ઉપર પ્રમાણેની માછલીને તેજ રીતે સમારી ઘોષને તૈયાર કરવી અને છમણા હોયતો પોણા બે પાથેર પાણી અને બોધ હોયતો દોઢ પાથેર પાણીને તપેલીમાં રેડી બે તોળા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી એક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ધીમાં તળી દલેલાં મરી તથા નીમક દરેક સપાટ ભરેલી અઢેક ચમચી તથા દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી અડધી ચમચીને તપેલાંમાંનાં પાણીમાં બેળી માહે માછલી પાથે પાથે મેલીને ચુલે મુકી ઉપર મુજબ બારીને રસની સાથેજ કાઢી વેલાતી સૌસ યા લીંબુના રસ સાથે ગરમ ગરમ ખાવી. એમાંથી મેલ કાઢવો નહીં.

ત્રીજી રીતે માછલી બાફવી હોયતો ઝીણા સફેદ ચાર કાંદાને છોલી હેઠેનો મુળીયાં તરફનો ભાગ જરા કાપીને પછી તેજ તરફથી આદી પતળી ગોળ કાતરીઆ કાપવી અને લસણની છ મોટી કળીને છોલી તેની પણ એમજ ગોળ ઘણીજ બારીક સ્લાઇસ કાપી મોટાં સુકાં ચાર મરચાંને ઘોષને તે, કાચું ધી ઉપસેલા ભરેલા નાનો એક ચમચો તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક સઘળું સાથે બેળીને તૈયાર કરી રાખવું અને ઉપર બીજી રીતે માછલી બાફવા લખેલુંછે તે પ્રમાણે તેટલુંજ પાણી તપેલાંમાં રેડી તેમાં એ બધા સામાન નાખીને પછી તેમાં ઘોયલી માછલી મેલી તેજ રીતે બારીને રસની સાથેજ કાઢવી અને માછલી બાફવાની આગમચ મોટાં ત્રણ લીલાં મરચાં તથા ત્રણ જુડી કોથમારનાં પાદડાંને ઘોષ ફેરડાં કરી બેઉ ઘણું બારીક કાપવું અને ઝીણાં પાંચ

ટામોટાંને ઘોઘ નુછીને તેની પતળા ગોળ સ્લાઈસ કાપી એ તણુડેને માછલી કાઢ્યા પછી તેની ઉપર પાંચરીને મુકી વેલાતી સૌંસ તથા જલદ સરકો દરેક એકેક નાના ચમચાને સાથે ભેળી ઉપર તે રેડીને ગરમ ગરમ ખાવી.

ચોથી રીતે માછલી બાફવી હોયતો ઉપર મુજબની માછલીને સમારીને છમણાની જાદી કટકીએ કાપવી અને મોટી બોઇ હોયતો તેના બંને કકડા કાપવા અને નાનીને આખીજ રાખી ઉપર મુજબ ઘોઘને નીમક લગાડીને રાખવી. પછી દોઢ પાથેર કાંદાને છોલી બારીક ભુકો કાપવો, લસણની મોટી છ કળીને છોલી ઘણો બારીક ભુકો કાપવો, ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી જીરાંને જરા ખોખરું કરવું, કોથમીર તણુ કુડીનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં બે ચમચાંને ઘોઘ બેઉને બારીક કાપવું અને ઉપર ખીજી રીતે માછલી બાફવા લખેલું છે તેટલાં પાણીમાં એ બધા સામાન તથા ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો કઠણ ઘી તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ઢાંકીને ચુલે મુકવું અને માહે એક જોશ આવેને જલદ સરકો નાના બે ચમચા રેડીને પછી અંદર માછલીને પાથે પાથે મુકી ઉંઘાડું રાખવું અને હેઠેનું પડ ચરવા આવેને ફેરવીને જરાવારે પાકાં નાનાં આઠ ટામોટાંને ઘોઘને તે પાંચરીને માછલીપર મેલી તૈયાર થાયને થેવી સાથેજ કાઢવી.

મોટી એક બોઇ અથવા એક છમણો બાફવો હોયતો પેહલી રીતે બાફવા માટે તેમાં લખ્યા કરતાં એક પાથેર પાણી આછું લેવું અને ખીજી, ત્રીજી તથા ચોથી રીતે એમ ચોટી માછલી બાફવા સારું તેમાં લખ્યા કરતાં અડધા પાથેર પાણી આછું લેવું પણ ખીજો બધા સામાન તો તેમાં લખ્યા કરતાં છમણામાં અડધા અને બોઈમાંતો અડધા કરતાં પણ સેજ આછો લઈને તેજ રીતે બાફવી. ઉપલી કોઈપણ રીતે બાફવી વેળા માછલીનું ચામડું તપેલીમાં હેઠે વળગે નહીં માટે અવારનવાર તપેલીને ઉંચકીને હલાવવી, તેથી માહે માછલી પણ હીલીને અળગી થઈ વળગશે નહીં.

પાણીમાં બાફવાને બદલે વરાળથી માછલી બાફવી હોયતો એક હોડી તપેલી લઈ તેની ઉપર બેસ્તી આવે તેટલી એક કલઈભરેલી ત્રાંબાની ચાળણી લેવી અને ચાળણીને લાગે નહીં તેટલું પાણી તપેલાંમાં કકડાવીને

પછી ઉપર મુજબ ધાંધને સોજ કીધેલી આખી માછલીને તેમાં મુકીને તે તપેલીની ઉપર મેલી ચાળણીપર ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકી હેઠેનું પડ બફાયને માછલીને ફેરવવી અને તૈયાર થાયને કાઢીને વેલાતી સૌસ અથવા લીંબુના રસ સાથે ગરમ ગરમ ખાવી. ગમતો થોડી બારીક કાપેલી કોથમીર, મરચાં તથા થોડી ટામોટાંની સ્લાઈસ પણ કાઢ્યા પછી ઉપર નાખવું. વરાળથી ઘણી માછલી બાફવી હોયતો તપેલું માટું લેવું અને અકેકની જોડમાં માછલી મુકાય તેટલી માટી ચાળણી યા માટું બોચું લેવું.

માછલી બોલમાં બાફેલી અથવા ભુંજેલી.

કોઈપણ સારી જાતની તાજ માછલીને સમારી તે અથવા સાંધ યા કોળમી હોયતો તેને નીમક નાખી બાફીને કોટળાં કાઢ્યાબાદ એ જોળી હોય તેને તોળીને તે એક ચીજ તથા કાંદા દરેક શેર ૧, માટાં લીલાં મરચાં ૬ થી ૮, કોથમીર મુડી ૮ નાં પાદડાં, તાજાં ઇંડાં ૩, વેલાતી સૌસ અથવા કોઈપણ જાતની કેરીની યા ટામોટાંની ચટણી તથા ધી ખપ મુજબ.

માછલીને સમારી આટો લગાડી સોજ ધાંધ નીમક નાખીને બાફવી અને કોળમી અથવા સાંધને બાફીને છોલવી અને એ જ એક ચીજ હોય તે એક શેર લઘ તેને ઘણું બારીક કાપવું. કાંદાને છોલીને બારીક ભુકો કાપવો. કોથમીર મરચાંને ધાંધને ઘણું બારીક કાપવું. પછી ઇંડાંને ભાંજ દોહવી તેમાં બધા સામાન ભેળી ટેસ્ટ મુજબ સૌસ અથવા ચટણી મેળવી એક બોલને પુરતું ધી લગાડી તેમાં ભરી ઉપર ધાતું સફેદ કપડું બાંધીને પુડીંગ તથા પાંચ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ દોહથી બે કલાક સુધી બાફીને બોલમાંથી ઉલટાવીને આખું જ કાઢવું. એને ભુંજવું હોયતો બધા સામાન સાથે સૌસ યા વેલાતી ચટણી ભેળવી નહીં પણ એક દીશમાં મેળવણીને ભરીને તેની ઉપર ચટણીનું પતણું પડ પાંચરીને પછી ભુંજવું.

માછલી ભુંજેલી.

માછલી તળેલી તાજ સાદી આઝે ચોપડીમાં છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે માછલીને સમારી આખી રાખી કાંચ મુકી ચોખ્ખાને આટો લગાડી બફાડીને સોજ ધાંધને પછી નીમક લગાડીને રાખવી અથવા

માછલી તળેલી તાજી મસાલાની પેહલીમાં લખ્યા મુજબની કોઈપણ માછલીને તેમજ ચીરી ઘોષ નીમક લગાડીને રાખવી. તેટલાં આઝ્મી વીવીધ વાંનીમાં મસાલો માછલી તળવાનો ગામઠી ઊપેસો છે તેમાં માછલીની અંદર ભરવા માટે આમલી સાથેનો મસાલો લખેલો છે તે અપભ્રંશે પુરતો બનાવવો. અને માછલી ચીરીયા વગરની હોયતો તેનાં પેટાં તથા કાપમાં ભરવો અને ચીરેલી હોયતો તેની અંદર બધા પુરતો મસાલો લગાડી વાળીને તેનાં બેઉ ફાડયાં મેળવી છુટાં નહીં પડે માટે દોરાથી બાંધી લઈ સોજી ગણેલને ધી લગાડી ગામઠી કોલસાના ઇંગાર ઉપર મેલીને તેની ઉપર માછલીને મુકી વારંવાર ફેરવવી નહીં પણ એક પડ ભુંજાય પછી ફેરવીને ખીજી પડ ભુંજવું અથવા કેળનાં પાદડાંને ઘોષ નુછી કોરકું કરી તેની ઉપર ધી લગાડીને તેમાં માછલીને વીટાળી દોરાથી બાંધી લઈને પછી ભુંજવી. અકેક પર બરાબર ચપટ બેસ્તી આવે તેવી બે કલઈભરેલી થાળી લેવી અને તે એકમાં માછલીને મુકી ઉપર ખીજી ઠાંકીને ચુસે મુકી હેઠે પુરતા તેમજ ઉપર ઘટે તેમ ઇંગાર રાખીને પણ માછલી ભુંજી શકાય છે. મસાલા વગરની માછલી પસંદ હોયતો ઘોયા પછી અમધું જરા નીમક લગાડીનેજ ભુંજવી. ભુંજેલી કોઈપણ માછલી લીંબુ નીચવીને ખાવી. ઉપલીજ રીતે મસાલો લગાડીને માછલીની કટકીએને પણ ભુંજવી.

માછલી સમારવા તથા ઘોવાની રીત.

કોઈપણ જાતની તાજી માછલીને ધાતુનાં વાસણમાં સમારતાં લપસી જાય છે માટે પાટીયાંની ઉપર મુકીને બીંગડાં હોયતો તેની પુછડી પકડી તેજ તરફથી છેક ડોકાં સુધી જઈને ઘસી ઘસીને બધાં બીંગડાં કાઢી નાખ્યા બાદ પાંચ પુછડાં કાપી નાખવાં અને ડોકાંની હેઠેથી પેટાંમાં કીનારીપરથી દોઢેક ઇંચ જેટલો લાંબો કાપ મુકીને તેની અંદરથી કસેજ આતરડાં બધું કાઢી નાખવું અને છમણા, બીંગ, રામસ એવી એવી માછલીમાં ધરભ હોયતો પેટું વધારે ઉંચું ચીરીને માહેથી તે પણ કાઢી લેવી. પણ માગન માછલી અથવા બોઈનીતો અંદરજ ધરભ રહેવા દેવી અને ડોકાંની અંદર દાંતા જેવો લાલ બાગ જેને ચુંદ્ર કહે છે તેને ડોકાંની બેઉ તરફથી બરાબર કાઢી નાખવી. કેમકે તેનો જરાખી કટકો અંદર રહી ગયો હોયતો તેનેથી માછલી કોહી જાય છે. તે પછી માછલી આખી

રાખ્વી હોયતો હમણા, માગન, બોધ એવી માછલીનાં એક પડની ઉપર સરખે અંતરે મોટી માછલીને દોઢેક ઇંચ જેટલા આડકતરા છાલકા બને કાપ મુકવા અને નાની માછલીની ઉપર એમજ અકેક કાપ મુકવો. તે પછી ચોખ્ખાનો આટો લગાડી સારીકાની ઘસડીને માછલીનો વીસરાત નીકળે તેમ ધોયા પછી પુરતું નીમક લગાડીને માછલી મોટી નાની જેવી હોય તે પ્રમાણે વીસથી ત્રીસ મીનીટ રાખ્યા પછી ઉપર નીમક વળગેલું હોય તે બધું હાથ ફેરવીને કાઢી નાખ્યા બાદ જે વાંનીમાં જેમ પકાવવા લખેલું હોય તેમ એ માછલીનો ઉપયોગ કરવો. માછલીની કટકી કરવી હોયતો ઉપર મુજબ સમારીને ચુંદ્ર કાઢી નાખવી પણ તેનું પેટું ચીરવું નહી, તેમજ ઉપર કાપ પણ મુકવા નહી પણ જેમ લખેલું હોય તેમ એ આખી માછલીની કટકીઓ કાપી ડોકાં આગલથી પેટાંમાંનું બધું કાઢી નાખી ઉપર મુજબ ઘોઘને નીમક લગાડવું. કોઈ લોક માછલીને પેહલે નીમક લગાડીને ઉપર લખ્યા જેટલો વખત રાખ્યા પછી તેમજ આટો લગાડીને ધોયછે. બીંગડાં વગરની માછલી જેવા કે તાળ જુમલા તથા લેવટા તેમજ એવું કાંઈખી ખીજી હોય તેની ઉપર છરી ફેરવીને પેહલે સોજી કરવું અને જુમલાનાં ડોકાં કાપીને કાઢી નાખ્યાં અને પાંચ પુછડાં પી પેટું ચીરી માહેથી બધું કાઢી નાખવું પણ ધરબ હોયતો તે અંદરજ રેહવા દેવી, તેમજ લેવટા ઘણાખરા જીવતાજ હોયછે માટે તેને તપેલીમાં થોડાં નીમક સાથે નાખી ઢાંકણ ઢાંકી તપેલી હલાવીને નીમકમાં ભિળવા, તેથી થોડા વખતમાં મરી જશે પછી કાઢવા. પણ એ ઘણા ચીકણા હોયછે તેથી સમારતાં લપસી જાયછે માટે ચમટીમાં રાખ લધને પછી પકડીને સમારી જરા પેટું ચીરી અંદર કાઢવ હોયછે તેજ કાઢી નાખીને માછલીનાજ માફક આટો લગાડીને ધોવા. પણ એને તેમજ જુમલાને થોડુંજ નીમક લગાડીને પંદર મીનીટ રાખ્યા પછી જેમ લખેલું હોય તે પ્રમાણે પકાવવા કેરોસીન તેલના ચુલા કરતાં બળતાં લાકડાંના ચુલા ઉપરજ માછલી મળહની સરખી અને બધેથી એકસરખી તળાયછે.

માન બનાવવાની રીત.

ધોયલા એટલે બીના ચોખ્ખાનો બારીક દલીને ચાળેલા આટો તથા ધરનો દલેલો ઘઉંનો ત્રીણો સોજે સફેદ રવો દરેક રતલ ઠા, સોજું સફેદ રવાદાર કદણ પણ એમો આકાસવાળું માનવું ધી આવેછે તે શેર ૪, સાઠ માટે એવોજ ખીજો ચોખ્ખાનો આટો ખપ મુજબ,

રવાને ચાળી ધીમાંથી તેમાં નવટાંક મેળવી બનતાં સુધી ઘણા સોજા ગોલાબથી અને ગોલાબ નહી હોયતો પછી થોડાં થંડાં પાણીમાં ગોલાબનો વાસ આવે તેટલું થોડાં ટીપાં ગોલાબનું એસેન્સ ભિળીને તે લેવું અને તેમ પણ બને નહીતો અમથાં થંડાં પાણીથી કઠણ નહી તેમજ પોચો પણ નહી તેવો બાંરી ખુબતરેહ ગુંદીને ઉપર વોતું સફેદ કપડું ઢાંકી દોઢ બે કલાક રાખવો અને તદનજ આખી એનેમલની માટી થાળી અથવા કોડીનાં માટાં સપાટ દીશમાં બધું ધી નાખી હથેલીથી ખુબ મથીને બધા દાંણા ભાંજીને નરમ સફેદ માખણ જેવું કરવું અને તેમાંથી દોઢ બે પાશર જેટલું ધી જીડું કાઢી લઈને પછી બધાં ધીમાં પેલા સવા ત્રણ રતલ ચોખ્ખાના આટાને જરા જરા કરી બધો માહે મેળવીને મસળીયા વગર એમજ ગોળો કરવો. જેમ કરતાં ધી ઘટી આટો વવરો જેવો રહીને ગોળો થાય નહીતો પેલાં જીદાં રાખેલાં ધીમાંથી ખપતું ખપતું થોડું યા ઘટેતો બધું નાખીને કઠણ ગોળો કરી એ હુખે તેટલાં થંડાં પાણીમાં મુકી રાખવો. ધીમાંથી એમ જીડું કાઢી રાખવાનું કારણ એકે કોઈ વખત માનનાં ધીનાં જેવુજ સફેદ રવાદાર પણ વધારે ચીકાસવાળું ધી હોયછે અને તે બધાંજ ધીમાં આટો ભિળીયો હોયતો પછી તેથી આટો ઘણો પોચો જેવો થઈ જાયછે અને તેનું માન બનાવ્યાથી તે પણ પોચું થયાના સખએ તેના સરખા ગોળા થતા નથી માટે એ રીતે બનાવ્યાથી માન બરાબર થઈ શકેછે. પછી રવો બાંધીયાને દોઢ બે કલાક થાયને તેની સપાટીની ઉપર પોપડી બંધાયછે માટે તેને પાછો બરાબર મસળી સરખો ગોળો કરવો અને માટા સાફ ખુનગાને ઉલટો મુકી તેની ઉપર યા પાટીયાંની ઉપર સાટો છાંટી તેપર મેલી વળણથી માટો રેટસો વણવો. તે પછી ધીમાં બાંધેલા ચોખ્ખાના આટાને પાણીમાંથી કાઢી માહે પાણી રેહવા દેવું નહી અને તેના બે ભાગ કરી એકને એ વણેલા રવાની ઉપર બધે સરખો ચોપડીને બોરડુની ફરતી કીનારી ખાલી રાખી તેને ઉપરવાળી લઈ માનને રવામાં બંધ કરી પાછું વણીને તેની ઉપર બાકીનું માન સરખું ચોપડીને પછી તેનો સરખો ગોળ લાંબો વીટો વીટાળવો અને ધારી, પાળી, સમોસા, ખાજાં, સીંગર અથવા ખીજું જેમાંથી માન વાપરવા લખેલું હોય તેને માટે જેટલા નાના માટા ગોળા જોઈતા હોય તે પ્રમાણે એ માનના વીટાને જરા ખેંચી લાંબો કરીને પછી તેના જરા લાંબા જેવા કટકા કાપી બેઉ કાપેલા છેડા હેઠે ઉપર રહે

તેમ પકડીને વળ દધને બધાં પડ છુટાં નહીં પણ અકેકને વળગેલાં રેહ માટે કાપેલા બેઉ છેડાને હથેલીથી અંદર સરખા દાખીને સફાઈદાર કઠણ ગોળો કીધા બાદ એનો જેમ ઉપયોગ કરવા લખેલું હોય તે મુજબ વાપરવું. ઉપર મુજબ રવો વણી તેની ઉપર ધીમાં બાંધેલા ચોખ્ખાનો આટો ચોપડીને વીટો કરેછે તેમ તૈયાર કીધેલાંને માન કહેછે. માંન બનાવવા માટે બનતાં સુધી ધોયલા ચોખ્ખાનો આટો તથા ધરના દલેલા ધઉનો ખારીક રવો સેવો, પણ તેમ નહીં બનેતો પછી મીલનો પહેલાં નંબરનો સોજો તાજો ચોખ્ખાનો આટો તથા ભેળ વગરનો સોજો સફેદ ચીકાસદાર મીલનો ઘણો ખારીક પહેલાં નંબરનો રવો પણ ચાલશે. ભુંજેલી યા તળેલી માનની કોષ્ટ પણ ચીજ માટે હમેશ સાધારણ માન ઉપર મુજબજ બનાવેછે પણ ખીજ રીતે માન બનાવવું હોયતો ઉપર સાધારણ માન સાફ લખ્યુંછે તેટલોજ રવો, ચોખ્ખાનો આટો તથા ધી લધને તેને ઉપલીજ રીતે બાંધ્યા પછી રવાના ચાર અને ચોખ્ખાનાં માનનાં ત્રણ ભાગ બધા એકસરખા કરી રવાની અડધી ઈંચ જાદી બધી સરખી ગોળ રાટલીઓ વણી તેમાંની ત્રણની ઉપર માનના આઠાના ત્રણ ભાગને સરખો ચોપડી અકેકપર મેલી ઢગળો કરી છેલ્લે રવાની ચોથી રાટલીને ઉપર મુકી સાટો છાંટી તેનો માટે રાટલો વણી ઉપર પ્રમાણે તેનો વીટો વીટાળી એજ મુજબ ગોળા કાપીને વળ દધને વાપરવું. એ બેઉ રીતે બનાવેલાં માનની ચીજને તળવી હોયતો માનનાં સફેદ ધીમાં તળીયાથીજ સફેદ થશે ખીજાં ધીમાં તેવું થશે નહીં. બે ભાગ આટો અને એક ભાગ રવાનું પણ માન બને છે પણ તે માનની બનાવેલી ચીજને તળીયાથી માન વેરાઈ જાયછે માટે તેવું માન ભુંજેલી પોળી અથવા ખીજ કોષ્ટ પણ માનની ભુંજેલી ચીજ માટે ગમેતો હેઠે લખ્યા મુજબ બનાવવું.

બીના ચોખ્ખાનો આટો રતલ ૪, સોજું સફેદ રવાદાર માનનું કઠણ ધી શેર ૫૫, ત્રીણી રવો રતલ ૨, સાટા માટે એવોજ ચોખ્ખાનો આટો ખપ મુજબ.

રવાને ચાળીને તેમાં બે તોળા ધી ભેળી ઉપર સાધારણ માનમાં લખ્યા મુજબ ગોલાબથી યા પાણીથી બાંધીને તેટલોજ વખત રાખવો અને ચોખ્ખાના આઠાને પણ ઉપર પ્રમાણેજ ધીને મથી તેમાંથી દોઢેક પાશેર જેટલું જીરું કાઢી લીધા પછી તેજ રીતે બાંધીને પછી સાધારણ માનની

માફકજ એ રવા તથા આઠાનું માન બનાવી તેમજ વીઠાના ગોળા કાપી વળ દધને વાપરવા. પણ એમાં ચોખ્ખાનો આટો વધારે હોવાથી ભુંજવા માટે પણ એની પોળી યા કાંઘળી ખીજી ધણી સંભાળથી બનાવવું. ખાઈ માન પસંદ હોયતો ઉપર લખેલી ત્રણુડે રીતનાં માનના રવામાં એક રતલ રવામાં અડધા તોળાને હીસાભે વાટેહું નીમક નાખીને પછી બાંધવો.

મા ય બ્હા લાં.

મોટી ફરભે પણ કુમળી મરઘી ૧, કાંદા શેર ૨, સોજી ૬૫ શેર ૧૧૧, બદામની ખીજ; ભાંજેલાં પસ્તાં; ચારોળી તથા કીસમીસ દરાખ દરેક શેર ૦૧, તાજાં ઇડાં ૬, એળચી તોળો ૧, જયફળ ૧, ધી તથા ધઉનો આટો ખપ મુજબ.

મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મરઘીને સમારી સોજી કરી કકડા કાપી સાફ ધોઈને ખારી રાંધવી અથવા બાફવી અને બધાં હાડકાં કાઢી નાખીને માસનો ઝીણો રેસો દુપવો. બદામ તથા પસ્તાંને છોલી સ્લાઇસ કાપી ધોઈને કોરડી કરવી. ચારોળીને છોલી ધોઈને કોરડી કરવી. દરાખને સાફ કરીને ધોવી અને એ બધાંને ધી કકડાવી તેમાં જીરું જીરું તળી કાઢવું. કાંદાને છોલી ખારીક સેવ જેવા કાપી ધીમાં બદામી રંગનો કકરો તળી કાઢવો. દુધને બાળીને ઘાડો દુધપાક કરી એળચી જયફળને છુંદીને એમાં ભળવું. સારખાદ એ બધા સામાન સમાય તેટલી એક કલહલરેલી લંગડીમાં હેઠે પેહલું મરઘીના રેસાનું એક પડ મુકી તેની ઉપર તળેલો કાંદો પાંચરીને પછી બધા મેવો ભળીને તેનું એક પડ મુકી ઉપરથી દુધપાક રેડીને પછી હેલે ઇડાંને દોહવાં નહીં પણ છુટાં છુટાં ભાંજીને આખાંજ ઉપરથી રેડી લંગડીની ઉપર બેસ્તું આવે તેવું ઢાંકણ લેવું અને થોડા ધઉના આઠાને પાણીથી બાંધી લંગડીની કીનારીની ઉપર એક ઇંચ નેટલું રાલ કરી તે બધેથી એકસરખો ફરતો મુકીને પછી તેની ઉપર ઢાંકણને ઉલટું મુકી દાખીને વળગાવીને ખીડી લઈ પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ આસરે અડધો કલાક ભુંજવું. દુધપાકને બદલે ગમેતો તાજી મલાઈ અથવા મોસો માવો પોણો શેર થવો. લંગડીમાં અઠેકપર બધાં જીરું જીરું પડ મુકવાને બદલે ગમેતો

બધા સામાન સાથે ભિળીને લંગડીમાં ભરી છેલ્લે ઉપર ધડાં ભાંજીને ઉપર મુજબ ભુંજવું. ખાતી વખત ઉપર વેલાતી સૌંસ રેડવો. મીઠાસ પસંદ હોયતો દુધપાક, મલાઈ અથવા માવામાં નવટાંક ખાંડ ભિળવી, પણ ત્યારે સૌંસ નાખવો નહીં.

માયબહાલાં ૨ જાં.

ખારી અથવા રોસ્ત પકાવેલી મરઘીનો ઝીણો ટુપેલો રેસો તથા ધી દરેક થેર ૦૧, બદામની ખીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક ૧૫, તાજાં ધડાં ૪, ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, છુંદેલી ઝેળચી જાયફળ બેઉ મળી તોજો ૦૧, દુધ નાના ચમચા ૪.

બદામ પસ્તાંને છોલી ખારીક સ્લાઇસ કાપવી, ધડાંની દાળને દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તેમાં બધા સામાન બરાબર મેળરીને પછી પેણામાં ધીને બરાબર કકડાવીને તેની વચમાં ઐ મેળવણીને ઐક ઇંચ જદી રેડી હેઠે ધીમી આંચ રાખવી અને ઐક પડ લાલ થાયને ભાગે નહીં તેમ ચમચનો ટેકો આપીને પછી તવાથા વડે અળચું કરીને સંભાળથી ફેરવી ખીજું પડ લાલ થાયને કાઢવું. મીઠાસ પસંદ નહીં હોયતો ખાંડને બદલે સપાટ ભરેલી ઐક ચમચી નીમક નાખવું. ઐનો સ્વાદ પહેલાં માયબહાલાંના જેવોજ લાગેછે. ઐમાં મરઘીનોજ રેસો જોઈયે પણ તે નહીજ હોયતો પછી ગોસ્તનો રેસો પણ ચાલશે.

માર્મલેડ અને નાસની.

ધણાં મોટાં સોજાં સાખા વગરનાં અને નાસની જદી છાલ છોલવી, સેજખી કઠણ ભાગ રાખવો નહીં. પછી તેની બધી આંખ કાપીને બરાબર કાઢી નાખીને પછી ઐ અને નાસનાં વજન જેટલીજ ધણી સોજા (ડબલ રીફાઇન્ડ) ખાંડ અથવા કેસ્ટર શુગર લેવી અને ઐક હડી કોડીની દીશમાં અને નાસને સેજખી કીટાયલી નહીં પણ તદનજ સોજા ખમણીથી ખમણી વચમાંનો જદો કઠણ ડાંડો બધા કાઢી નાખવો અને ખમણેલાં અને નાસમાં ખીયાં હોય તે બધાં કાઢી નાખી મારું રસ હોય તે તથા અને નાસની સાથે ખાંડને ભિળી સેજખી ખોખડી નીકળેલાં નહીં પણ તદનજ આખાં ઐનેમલના વાસણમાં અથવા તદનજ કલ્લ ભરેલાં વાસણમાં ઈગારે મુકી ઉપર મેલ આવે તે બધા

રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચા વડે કાઢ્યા ફરીને પછી ચમચાથી મેળવી સેજ ઘટ થઇ શીરાનો જરા ચાસ લાગે ચારે ઉતારવી, ઘટ કરવી નહી. પછી પોહોળાં મોઢાંની સીસીઓમાં ભરી માર્મલેડ ઉપર બેસ્ટું આવે તેટલાં સફેદ ખારીક કાગળને બેવડું કાપી સીસીની કીનારીપરથી દાખીને અંદર સરખું બેસાડી થંડી થાયને ઉપર ખુચ મારી બંધ કરી લાખથી પેંક કરી થંડકમાં રાખવી. એ માર્મલેડ સારી લાગેછે.

માર્મલેડ ઇડાંની.

ઔરેંજના વેલાતી સુકા મુરખાના ઝીણા કકડા રતલ ૦૧, ઔરેંજ માર્મલેડ તથા બદામની ખીજ દરેક તોળા ૫, છુંદેલી લોફશુગર તોળા ૨૦, તાજાં ઇડાં ૫ ની દાળ તથા ૩ ની સફેદી, ઝેડી નાના ચમચા ૨, ગોલાખ ૫૫ મુજબ.

બદામને છોલી જરા ગોલાખમાં ઘણી ખારીક પીસ્વી. ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી બધા સામાન સાથે બરાબર ભિળી ઇંગારે છુંટી કઠણ થાયને ઉતારી ભીનવેલાં મોહડમાં ભરી તદન થંડું થાયને કાઢી શેભા માટે ઉપર ફલ ખોસ્વાં.

માર્મલેડ ઔરેંજ.

ઘણાં મોટાં સોજાં બરાબર તૈયાર થયેલાં ઔરેંજ તથા પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ દરેક રતલ ૧, તાજાં ઇડાં ૧.

ઔરેંજની ઉપરથી છાલને ઘણીજ ખારીક છોલીને તે કાઢી નાખીને પછી ચાર ચાર ચીર કાપી માહેથી રસ સાથે બધા ગર કોડીનાં વાસણમાં જીરું કાઢી લેવો અને જાદી છાલ રેહ તેને તદન કલમ ભરેલી તપેલીમાં એક શેર પાણીમાં અડધો તોળો નીમક પીગળાવીને તેમાં નાખી ચુલે બળતે ઉંઘાડું મુકી ત્રણ બેશ આવેને પાણી કાઢી નાખી ખીજું ગરમ પાણી રેડી છાલ નરમ થાય તેટલાં પાછું એક વાર એમજ પાણી બદલી નાખવું. ચારખાદ છાલની જાદાઇ જેટલી પોહળી અને એક ઇંચ લાંબી તેની બધી ઘણીજ ખારીક ચીપ કાપવી અને પેલા રસ સાથના ગરમાંની પતળી આંમડી તથા ખીયાં કાઢી નાખી રસ સાથનો નકી ગર રાખવો. પછી ઇડાંને ઘાઇ સોજી તપેલીમાં ખાંડ નાખી તેમાં કોટળાં સાથેજ

ભચડીને મળવી બે શેર પાણી રેડી બળતે મુકી ત્રણ ભેશ આવેને ઉતારી ઢાંકી રાખી ઉપર મેલની પોપડી આવે તેને આંધરાંની ચમચે કાઢીને પછી ભીનવીને નીચવેલાં મલમલનાં કપડાંથી કલ્હ ભરેલી તપેલીમાં શીરો ગાળી તેમાં તૈયાર કીધેલા ઔરેંજની છાલ તથા રસ સાથનો ગર બેળી ધગધગતે ઇંગારે ઉઘાડું મુકી અવારનવાર રૂપાંનો યા લાકડાંનો ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને અંદરનો શીરો સેજ ઘટ જેવો હોયનેજ ઉતારવું, ઘણું ઘટ કીધાથી પછી માર્મલેડ કઠણ થઈ જાયછે. એ માર્મલેડ નીતરી અને વેલાવી જેવી થાયછે.

ખીજી રીતે માર્મલેડ બનાવવી હોયતો ઉપર લખેલાં વજનનાં એવાંજ ઔરેંજને એજ રીતે છાલી આપ્યાં રાખવાં અને ઔરેંજ બરાબર કુબે તેટલું પુરવું પાણી લઈ એક શેર પાણીમાં પોણા તોળાને હિસાબે નીમક પીગળાતા એ પાણી સાથે ઔરેંજને એક બરણીમાં એક દાહડો ભીનવી રાખ્યા પછી ખીજે દીને જીનું પાણી કાઢી નાખી એજ પ્રમાણે ખીજી કંચીને તેમાં પાછું ભીનવી રાખી ત્રીજે દીને કાઢી સોજાં ધોઈને તદન કલ્હ ભરેલી તપેલીમાં સોજી પાણી રેડી તેમાં ઔરેંજ નાખી બે ભેશ આપીને પછી અંદરનું પાણી કાઢી નાખી માહે ખીજી કકડવું પાણી રેડી ધીમી આંચે રાખવું અને ટાંચણીનું માથું ઔરેંજમાં સેહલાઈથી બાકાય તેટલાંજ નરમ થાયને પાણીમાંથી આંધરાંની મોટી ચમચે કાઢીને તેની ઘણીજ બારીક ચીપ કાપી અંદરની પતળી આમડી, નેસ તથા ખીયાં કાઢી નાખી ઉપર લખેલાં વજનની ખાંડ નાખી તેજ રીતે ઇંગારે મુકી પતળી જેવી માર્મલેડ હોયને ઉતારવી, એને પણ ઘટ કરવી નહી. પહેલી માર્મલેડ જેટલી એ નીતરી થતી નથી પણ એખી ટેચમાંતો વેલાવી જેવીજ લાગેછે.

માર્મલેડ કેરીની.

સુરખ્ખો કાચી કેરીનો સળીનો આઝે વીવીધ વાંનીમાં લખેલાંછે તેજ હિસાબે કેરીની સળી લેવી. પણ એને ચુંનાનાં પાણીમાં ભીનવવી નહી, અમથાં થંડાં પાણીમાંજ ત્રણ કલાક ભીનવી રાખવી અને સળીનાં વજન જેટલાંજ સોજા ખાંડનો શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ તદન પતળો શીરો કરી તદનજ કલ્હ ભરેલી તપેલીમાં રેડી સળીને સોજા ધોઈને તેમાં નાખી ધીમી આંચે ઉઘાડું મુકી શીરો અડધો બળેને

હંગારે રાખી માહે વારંવાર કલહ ભરેલી ચમચ ફેરવ્યા કરવી, જેથી માહે સળી અટવધ જશે. પછી જમની માફક માર્મલેડ પણ દીળી હોયનેજ ઉતારવી, ઘણી ઘટ કરવી નહી. ઘણી લાલ માર્મલેડ કરવી હોયતો એ સળીના મુરખ્યામાં બાળેલી ખાંડનો રંગ નાખવા લખેલું છે તેમજ એના શીરામાં પણ જરા રંગ ભળીને પછી બનાવવી.

માર્મલેડ ગાજરની.

સોળ' સાખા વગરનાં મોટાં ગાજરને છોલી વચમાંનો ભાગ કાપીને કાઢી નાખીને નરમ બાશી પાણી કાઢી નાખી ધુંટીને માવા જેવું કરી રંગ વગરની જાદી તારની ચાળણીથી છાંડીને તોળી એક રતલ થાયતો સોળ ખાંડ એક રતલમાં એક પાથેર પાણી રેડી તેનો જરા ઠાઠટ શીરો કરી તેમાં ગાજર ભળી હંગારે મુકી અવારનવાર ચમચો ફેરવી ઘટ થાયને ઉતારવી.

માર્મલેડ પપેનાસ સંત્રાની.

સોળ ખાંડ રતલ ૫, સોળ મીઠા સંત્રાનો રસ સાથનો ગર રતલ ૩૫, સોળ પાકાં પપેનાસનો મળહનો લાલ ગર રતલ ૧, પાકા સંત્રાની છાલનો બારીક કાપેલો રસો તોળા ૫, નીમક મુઠ્ઠી ૧,

સંત્રાને છોલાને ગર કાઢતાં માહેથી રસ નીકળે તે સુધાંજ તોળીને ઉપલે હીસાએ લેવો અને છાલની અંદરનો સફેદ ભાગ જમણીની ખમણીથી ઓખવી કાઢીને પછી રસો કાપવો અને પોણું શેર થંડાં પાણીમાં અડધા તોળો નીમક પીગળાવીને કોડીનાં વાસણમાં નાખી તેમાં એક કલાક રસાને ભીનવી રાખ્યા પછી નીચવીને ફરી એક વાર એમ ક્રીધા પછી ઘાઘ થોડાં થંડાં પાણીમાં હંગારે મુકી છાલ તદન નરમ થાયને પાણીમાંથી કાઢવી. પછી બેઉ કુટના ગરને તદનજ કલહ ભરેલી તપેલીમાં ઉધાડું હંગારે મુકી બધા ગર સોસધને અડધા થાયને ઉતારવું અને શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે ઇડું નાખીને ખાંડનો ઘાડો શીરો બનાવી તેમાં બધા સામાન ભળી ઠાક્યા વગર પેહલે થોડો વખત ધીમી આંચે રાખ્યા પછી હંગારે મુકી અવારનવાર માહે રૂપાંનો થા લાકડાંનો મોટો ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢવો અને સેજ પતળી જેવી લાલ રંગની માર્મલેડ થાયને ઉતારવી, ઘટ કરવી

છી. વચલાં કદના પોણા બે દળન સંત્રા તથા એક વચલાં પપેનાસમાંથી પર લખેલાં વજનનો ગર નીકળેછે. એ માર્મલેડ મળહુની લાગેછે. ડવું પસંદ હોયતો થોડી સત્રાની છાલ વધારે નાખવી. સંત્રા સુકાયલા રેવા નહી પણ મળહુના રસદાર લેવા.

માર્મલેડ જ્ઞાપરી.

તાજી પાકી જ્ઞાપરી બે રતલ લેવી અને તેનાં ડીચકાં કાઢી લમલનાં નરમ કપડાંથી નુછીને લચડીને સોજી બે રતલ ખાંડનો દનજ કલધ ભરેલાં વાસણમાં ટાઇટ શીરો કરી તેમાં નાખી ઇંગારે મુકી અવારનવાર રૂપાંના ચા લાકડાંના ચમચા વડે ફેરવવું અને ઘટ થાયને તારવું, કઠણ કરવું નહી. થંડું થાયને જામ તથા જૈલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પોટમાં ભરીને પેક કરવું.

માર્મલેડ સપરચનની.

સોજાં સપરચન રતલ ૨, ખારીક છુંદીને ચાળેલી ખાંડ રતલ ૧, ફેદ વાઇન રતલ ૦૧,

સપરચનને છોલી વચમાંનો ડાંડો કાપીને કાઢી નાખી નકી ગરના પોણાજ ખારીક કટકા કાપવા અને તદનજ કલધ ભરેલી તપેલીમાં વાઇન ડી તેમાં ખાંડને બરાબર પીગળાવી માહે સપરચન નાખી ઇંગારે ઉઘાડી પેલી મેલી અંદર રૂપાંનો અથવા લાકડાંનો ચમચો અવારનવાર ફેરવ્યા રવો અને સપરચન તદન નરમ થઇ માર્મલેડ ઘટ થાયને ઉતારી રંગ ગરની સોજી તારની જાદી ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢવી.

માલ પુરા.

સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૨, મીલનો પેહેલાં નંબરનો ધઉનો માટો રતલ ૧, મીલનો પેહેલાં નંબરનો ત્રીજો રવો રતલ ૦૧૧, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ (બે આની ભાર), સોજું ધી ખપ મુજબ.

આઝે વોવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર તપેલીછે તે રીત કેસરને સેકી વાટીને નાના બે ચમચા (દેજર્ટસ્પુન) થંડાં પાણીમાં બરાબર મેળવવી અને ખાંડનો સેજ ચાસવાળો રેરા કરી તદન કલધ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને પછી શીરો ઘેરા પીળા

રંગનો થાય તેટલી તેમાં જરા જરા કરી ઘટે તેટલી પાણીમાં મેળવેલી કેસર ભેળીને શીરો તદન થંડો થવા દેવો. પછી રવામાં આટે ભેળી આળીને તેમાં નવટાંક ધી મેળવી શીરામાં નાખી કેક ધુંટવાના સોટા વડે ધુંટવું અને મેળવણી ઘાડા દુધપાક જેવી થાય નહીતો પછી થોડું થંડું પાણી ભેળીને ઐટલી ઘટ મેળવણી કરી સેજખી ગાંગડો રેહ નહી તેમ પંદર વીસ મીનીટ સુધી ખુબતરૈહ ધુંટવું. ચારખાદ ઉંડી ઉભી કીનારીનો લોઢાંનો માટે પેણા હોયનો તેમાં અને તેવો નહીજ હોયતો પછી ત્રાંખાના તદન સપાટ તળીયાંના કલ્હવાળા માટા ઉંડા પેણાને સોજે ઉભળી નુછી કોરડો કરી માટા ચુલા ઉપર બળતે મેલી પેણા પોણા ભરાય તેટલું અંદર ધી નાખવું અને ધી બરાબર કકડીને માહેથી ઘણું ધુંમાડો નીકળેને હેઠેનું બળતું જરા ધીમું કરી બધે ફરતું એક સરખું રાખવું. પછી નસુનાનો એક માલપુરો બનાવવા માટે પહેલે મેળવણીને કરછીમાં ભરવી, પણ તેની હેઠેનાં ટીપાં ટપકીને ધીમાં પડેછે અને તે બધાં એકઠાં થયાથી ધી કાણું થાયછે, તેટલામાટે કરછીની નીચે આંગળાં ફેરવીને પછી પેણામાંનાં ધીને લાગે નહી તેમ તોપણ તેની ઘણી નઝદીક કરછી લપ્પને મેળવણી રેડવી, તેથી માલપુરો પંથરાધને માટે થશે અને જરા વારમાં જરૂર સપાટીની ઉપર તરી આવશે, પણ કદાચ કોઈજ વખત એમ તરી આવતો નથી. માટે તેમ થાયતો પછી આસરે અડધા ગજ લાંખી કચાખ ભુંજવાની સોજી સીક લેવી અને તેની અણી વડે માલપુરો ચુંથાધને લાગે નહી તેમ સંભાળથી અળગો કરવો અને હેઠેનું પડ ઘેરા પીળા રંગનું તળાયને એમજ સંભાળ રાખી સીકથીજ માલપુરાને ફેરવી નાખવો, પણ સેજખી લાલ થવા દેવો નહી. પછી ખાંચું પડ એવુંજ તળાયને એક માટા ત્રારાથી કાઢી ખીજ એવાજ ત્રારાની ઉલટી ઐટલે પછવાડેની બોંડુપર માલપુરો મેલીને પછી પેલા ખાલા ત્રારાને તેની ઉપર સુલટો મુકી તે વડે માલપુરાને દાખીને અંદરનું ધી પેણામાં નીચવી કાઢવું. પણ એ નસુનાનો માલપુરો જો ઘણો જલદો થયો હોયતો પછી ચુલાપર પેણા રાખતાં ધી બળીને કાણું થશે માટે તુર્ત પેણાને ઉતારી પાડવો અને મેળવણીમાં જરા થંડું પાણી રેડવું, પણ તેને એમજ ભેળતાં છુટું રહેછે અને પછી પેણામાં રેડતાં મેળવણી છછરીને માલપુરો છુટો પડી જાયછે, તેટલામાટે સોટા વડે મેળવણીને પાછી આઠ દસ મીનીટ ખુબતરૈહ ધુંટીને પછી પેણાને પાછો ચુલાપર મુકવો અને ઉપર

મુજબ પાછું ધી કકડીને ખુંમાડો નીકળે પછી નાની કરછીમાં અડેક માલપુરાની મેળવણી ભરીને રેડવા કરતાં જો ઘણી માટી તદન આપ્પી એનેમલની અથવા એલ્યુમીનમની કરછી હોયતો તેને મેળવણીથી ભરીને જેટલા માટા નાના માલપુરા કરવા હોય તેટલી મેળવણીને પેણામાં છુટી છુટી નામવી અને ઉપર મુજબ માલપુરા તળાયને એકજ વખત ઝારાની ઉપર સાંમટા ચાર પાંચ મુઠી દાખીને ધી કાઢ્યા પછી વાસણમાં મેલીને છુટા પાડવા. કારણ સાથે રાખ્યાથી અડેક સાથે વળગી જાયછે અને પછી છુટા કરતાં ચુંથાયછે. આમ માલપુરા હોરાજી મીઠાધવાળા બનાવેછે.

માલપુરા ૨ જ.

ખીજ રીતે હોરાજી મીઠાધવાળા માલપુરા બનાવેછે તેવા કરવા હોયતો જો શેર સોજી ખાંડમાં દોઢ શેર થંડું પાણી રેડી તેનો પતળો શીરો કરીને કપડાંથી ગાળવો અને પહેલા માલપુરામાં લખ્યા મુજબના તેવા અને તેટલાજ આટા તથા ગ્વાને સાથે બિળીને તેમાં નવટાંક ધી મેળવી તદન કલક ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી શીરો રેડતાં જઈ સોટા વડે ધુંટતાં રહી બધો શીરો એ રીતે અંદર બિળીને મેળવણીમાં સેજખી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી ચુસે પીમી આંચે મુઠી સેજખી ગાંગડો થાય નહી માટે હાથ રાખ્યા વગર સોટા વડેજ ધુંટ્યા કરવું અને કરછીથી રેડાય તેવી જરા ધાડા કુધપાક જેવી મેળવણી થાયને ઉતારવું, ઘટ કરવું નહી. પછી એ તૈયાર મેળવણી જેને એ મીઠાધવાળા રાખરી કેહછે તેને થંડી થાય ત્યાં સુધી ઉંઘાડી રાખ્યાબાદ ઢાંકણ ઢાંકવું અને ચુલાપરથી રાખરી ઉતાર્યા પછી બધા મળી ત્રણ કલાક થાય ત્યાં સુધી રાખ્યા પછી પેહલા માલપુરામાં લખ્યા પ્રમાણે એના માલપુરા બનાવવા. કેસરના વધારે સારા લાગેછે માટે ચુસેથી રાખરી ઉતાર્યા પછી મમિતો એમાં પણ પેહલા માલપુરામાં લખ્યા મુજબ તૈયાર ડિલ્લી કેસર બિળવી.

માલપુરા ૩ જ.

એક રતલ સોજી ખાંડનો કચરો કાઢી સાંજને વખતે તેને પાથેસાનાં તપથી ભરેલાં સાદાત્રણ પાથેર થંડાં પાણીમાં બરાબર પીગળાવ્યા પછી આમિ બીવીધ વાંનીમાં ધરનો દસેસો ઘઉંનો આટો છાપેલા છે તેવા

એક રતલ આટો લેવો અને તે નહી હોયતો મીલનો ખીજાં નંબરનો
 ઘઉંનો આટો એટલોજ લેવો અને તેને કલક ભરેલી થાળી યા માટાં
 સપાટ દીથમાં નાખી પાણી વગરનાં એ તોળા કઠણ દહીને ભાંજીને તે
 તથા હઠી તોળા ધીને તેમાં નાખી તે માલુમ પડે નહી તેમ એક હથેલીથી
 ચોળીને આટામાં સારી કાની મેળવીને પછી તપેલીમાં નાખવો અને તેમાં
 જરા જરા કરી ખાંડનું પાણી નામતાં જઈ કલક ભરેલી નાની કરછીથી
 સારી કાની મેળવતાં રહી એ રીતે બધું પાણી ભળી માહે સેજખી
 ઝીણું ગાંગડો રાખવો નહી. ગમેતો દહી નાખ્યા વગર ઉપર મુજબ
 ખીજો બધો સામાન લઈને એજ રીતે મેળવણી તૈયાર કરવી. પછી
 તપેલીપર રકાખી ઢાંકી થંડીના દાહડા હોયતો ઉંક લાગવા માટે કબાટ
 યા પેટીની અંદર ચૌદ પંદર કલાક બંધ કરવું, પણ ગરમીની રૂતમાં
 હપલી રીતથી બનાવેલી મેળવણીની તપેલીને બળતા ચુલાથી આસરે
 એક ગજને છેટે પાંચ છ કલાક મુકવું. પણ મેળવણી હેઠે ઠરી જાયછે
 માટે બનાવતી વેળા પાછી કરછીથી બરાબર મેળવીને પછી સાધારણ
 વપરાતા કલકના પણ ખાડા વગરના તદ્દન સપાટ અને વપરાઈને લીસાં
 થયલાં તળીયાંના ઉડા પેણાને ધીથી પોણું ભરીને સુષે બળતે મુકવો
 અને ધી કકડીને અંદરથી બરાબર ધુંમાડો નીકળે ત્યારે હેઠે ફરતું ધીમું
 બળતું બધે એક સરખું રાખવું. કારણ બળતું માટું રાખ્યાથી માલપુરા
 લાલ થઈ જાયછે, તેમજ વળી ધીમું પડી જાયછે તો પછી માલપુરા
 ખીલીને બરાબર થતા નથી, તેટલામાટે માલપુરા બનાવતી વેળા બધો
 વખત એક સરખુંજ ધીમું બળતું રાખ્યાની સલાહ લીધાથી માલપુરા
 મજાહના સોજ થશે. એ રીતે ધી કકડયા પછી પેહલા માલપુરામાં લખ્યા
 મુજબ કરછીમાં મેળવણી ભરી ધણું માટા નહી તેમજ છેક નાના પણ
 નહી પણ વચલા થાય તેટલી મેળવણી પેણામાં છુટા છુટા જેટલા માલપુરા
 સમાય તેટલી રેડવી. પણ કોઈ વખત પેહલા રેડેલા માલપુરા પેણાને
 જરા વળગી જાયછે માટે રેડયા પછી પંચરાઈને માટા થાયને જરા વારે
 તવાયા વડે તપાસ્વા અને પેણાથી છુટા પડીને તરતા થાય નહીતો પછી
 તવાયા વડે ઉપર કકડતું ધી છાંટી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી સરખા
 ઉપાડી પેણાથી છુટા કરવા અને હેઠેનું પડ ધણું શીકા લાલ રંગનું
 તળાયને આંધરાંતી ચમચે ફેરવી નાખી એમજ ખીજું તળાયને ચમચ
 પર કાઢી ખીજું ચમચથી દાખીને અંદરનું ધી કાઢી નાખવું. તે પછી

નામલા ખીજ માલપુરા પેણાને ઘણા ખરા વળગતા નથી એ માલપુરા હિંદુ લોક બનાવેછે અને ઉપર મુજબનોજ સામાન લેયછે. પણ જો શાખ હોયતો બનાવતી વેળા ખમણેલું જયફળ મેળવણીમાં અડધા તોળા બેળીયાથી સારા લાગેછે.

માલપુરા દુધમાં બનાવેલા.

સોજ ખાંડ શેર ૦૧, મીલનો પેહલાં નંખરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧, મીલનો પેહલાં નંખરનો ગ્રીણો રવો તોળા ૫, સોજું દુધ શેર ૦૧, વેનીલા એસેન્સ અમચી ૧, ગોલાખનુ એસેન્સ ટીપાં ૮, છુંદલી એળચી તોળો ૦૧ તથા જયફળ વાલ ૫ (બે આની ભાર). સોજું ધી ખપ મુજબ.

ખાંડનો ચાસવાળો શીરો કરી ગાળીને મોટી સુપ્લેટમાં રેડી માહે એસેન્સ બેળીને ઢાંકી રાખવો. ચારખાદ રવા તથા આટાને આળી એક મોટાં મોલ યા કલધવાળી તપેલીમા નાખી તેમાં સેજખી ગાંગડે રેહ નહી તેમ જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવીને પછી એળચી જયફળ બેળવું. પછી પેણામાં પુરતું ધી નાખી ચુલે ધીમે બળતે મેલી માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને મેળવણીમાં કરછી ફેરવીને પાછું મેળવ્યા પછી કરછી ભરવી અને જોટલા નાના મોટા માલપુરા કરવા હોય તેટલી મેળવણીને પેણામાં અડેક સાથે અથડે નહી તેમ જરા છેટે છેટે રેડી જરા વારે હેઠે વળગેલા હોયતો ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તવાયા વડે માલપુરાને અળગો કરી શીકા લાલ રંગના થાયને ફેરવી નાખી ખીજું ૫૩ એમજ તળાયને આધરાંની અમચી માહેલું ધી નીપારી કાઢવા પછી શીરામાં મેલી બેઉ ૫૩ શીરો પીયેને જરા વારે કાઢી લઈ એજ રીતે બધા બનાવવા. કેસર્યા માલપુરા બનાવવા હોયતો એસેન્સ નાખવું નહી પણ મેળવણી તૈયાર કીધા પછી પેહલા માલપુરામાં લખ્યા પ્રમાણે કેસરને મેળવણીમાં બેળીને પીળાં રંગની કીધા પછી તેના માલપુરા બનાવી અમચોજ શીરો પાવો. એ માલપુરા બનાવવાના સેહલ પડેછે અને વળી ટેસ્ટમાં પણ ઘણા સારા લાગેછે, પણ તાજજ ખાવા.

માવો.

તદનજ કલધ ભરેલા સોજ મોટા પાટીયાની અંદર સોજું ધી સેજ ચોપડવું અને સોજાં છ શેર દુધનો માવો બનાવવો હોયતો તેમાંથી

માર શેર જેટલું જીડું કાઢી રાખી બાકીનાં જે શેરને ધી લગાડેલાં તપેલાંમાં રેડીને ઘણું માટે બળતે ઉઘાડું મુકવું અને એક જોશ આવેને તદન કલ્પ ભરેલી અમમ્યથી ઘુંટયા કરી ઘાડા દુધપાક જેવું થાયને પેલાં માર શેર જીડાં રાખેલાં દુધમાંથી એક શેરને આસરે માહે રેડીને ઘુંટયાજ કરવું અને પાછું દુધપાક જેવું થાયને એટલુંજ દુધ ઉમેરી એ રીતે બધું દુધ પુરું થાય ત્યાં મુધી કરવું અને માવો જરા ઘટ જેવો થાયને બળતું ધીમું કરી નાખવું અને વચમાં હેઠે ડાળે નહી માટે ચુલાની અંદર વચમાં નળીયાંનો નાનો કટકો મુકવો, તેથી વચમાં ડાળશે નહી. પછી માવો કઠણ થાયને ઉતારવો. આએ રીતે બાળીયાથી માવો સફેદ થાયછે. પણ માવો પીળાસપર પસંદ હોયતો બધું દુધ એકઠુંજ તપેલાંમાં રેડીને ઘુંટયા કરવું. જે દુધ ભિળ વગરનું સોજું હોયછે તો એક શેર દુધનો મોલો માવો વજનમાં અડધો શેર ઉતરેછે. મીઠો માવો કરવો હોયતો તૈયાર કરીને ચુલેથી ઉતાર્યા પછી જરા થંડો થાયને એક શેર દુધ નવટાંકને હીસાએ ઘણી સોજી સફેદ મેદા ખાંડને માવામાં ભિળવી. પણ એ રીતે ખાંડ ભિળવા કરતાં બધું દુધ બળીને ઘાડા દુધપાક જેવું થાયને તેમાં ખાંડ ભિળવીને પછી માવો તૈયાર કીધાથી વધારે સારો થાયછે. વધારે સ્વાદીષ્ટ માવો કરવો હોયતો બદામની ખીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક નવટાંકને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ઘાઘ કોરડીને તે, ખોખરા કીધેલા એળચીના દાંણા ૦૧ તોળો તથા ટેસ્ટ મુજબ વેનીલા એસેન્સ તથા થોડાંજ ટીપાં ગોલાબનું એસેન્સ માવામાં ભિળવું.

મીઠાઈ આરમીન્યન.

સોજી ખાંડ તથા બદામની ખીજ દરેક શેર ૨, સોજું મીઠાઇનું ધી શેર ૧, મીલનો પેહલાં નંબરનો સફેદ ઝીણો રવો તથા ધાયલા ચોખ્ખાનો ધરનો દલેલાયા મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખ્ખાનો આટો દરેક રતલ ૦૧૧, સોજાં માટાં નાળીયેર ૪, ઘણું સોજે ગોલાબ લીકર ગ્લાસ ૨.

બદામને છોલી ઘણી બારીક સ્લાઇસ કાપી ઘાઘ નુછીને કોરડી કરવી. નાળીયેરને ખમણી તેમાં થોડું થોડું કરી ગરમ પાણી રેડી ચોળી ચોળીને બધું મળી ત્રણ શેર દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું. ત્યારબાદ કલ્પવાળા પોહળા પાટીયામાં શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ

ખાંડનો ટાઇટ શીરો કરીને ઉતારવો અને આટો તથા રવો ચાળીને તેના ગાંગડા થાય નહીં તેમ તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મળવીને તપેલાંના શીરામાં ભળી તેમાં બાકીનો સામાન નાખી ઇંગારે ઘુંટયા કરવું અને કઠણ થાયને ધી છુટું પડેને ગોલાબ ભળી પાંચેક મીનીટ પછી ઉતારી સોજા ખુનચામાં પોણી ઇંચ જડું થાપી ઠરેને ગમે તેવા કકડા કાપવા. એ મીઠાઈ ઘણી સારી થાયછે.

મીઠાઈ કે અખ.

ધરનો દસેલા ભીના ચોખ્ખાનો અથવા મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખ્ખાનો આટો તથા ખાંડ દરેક રતલ ૧, તાજાં ઇડાં ૧૨, મોટાં નાળીયેર ૨, સોજા ધી અપ મુજબ.

નાળીયેરને અમણી તેમાં થોડું થોડું ગરમ પાણી નાખી ચોળી ચોળીને બે ત્રણ વખત મળી દોઢ શેર દુધ કાઢી કપડાંથી ગાળવું. ઇડાંને ભાંજીને ખુબ દોહવવાં. આટાને ચાળીને સોજાં કલઈવાળાં તપેલાંમાં નાખવો અને દુધને એક કકરો પાડી આટામાં જરા જરા કરી બધું બરાબર મળવી ગાંગડો થવા દેવો નહીં પછી ચુલે ધીમે બળતે ઘુંટયા કરી મુકું થાયને ઉતારી થંડું પડેને માહે ઇડાં ભળી તેની બધી મોટા માસંખી ચણા જેટલી ગોળીઓ કરવી અને એક નવો નીખ્યો લઈ તેના ત્રીણા દાંતા ઉપર અકેક ગોળી મુકીને તેપર આંગળી ફેરવવી, જેથી આટો જરા લાંબો થઈને તેની ઉપર દાંતાની તરેહ પડશે. એ રીતે બધી ગોળીઓ કીધા બાદ કઠાઈમાં ધી કકડાવી તેમાં તળી કાઢવું અને શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનો ટાઇટ શીરો બનાવી તેમાં બોળી શીરો ધીમેને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને ખુનચામાં વખાતું મુકવું.

મીઠાઈ ગા મઠી બનાવવાની રીત.

બધી જાતનો હલવો બનાવવામાં મુકવેલું ધઉનું દુધ લેવું નહીં, પણ ધઉને ભીનવી છલાં કાઢી નાખ્યા પછી પોતળાંમાં બાંધીને મુકવવા માટે તૈયાર કરેછે તેવું પાણી વગરનું સારી જાતના સોજા ખંડવા ધઉનું ધરનું કાઢેલું તાજું દુધ હમેશ લેવું અને તેમ નહીજ બનેતો પછી એવું મુક્યા વગરનું બેલસેલ વગરનું સોજાં તૈયાર મંગાવવું. કારણ મિળવાળાં દુધનો હલવો બનતો નથી, ખીગડી જાયછે, તેમજ જુજથી વેલાલી ખાંડ

કદીખી લેવી નહી, તેનો બનાવેલો હલવો તદ્દન ખીગડી જાય છે, તેટલા માટે હમિશ મોરીશ્યસ ખાંડ લેવી. હલવાને ચુલા ઉપર જોરથી ધુંટવો પડે છે માટે દોઢ બે શેર ધઉનાં કુધનો હલવો બનાવવો હોયનો. મોઢું ધાવાની ટેળપરનાં બોલ (ગીન્ડી) ના જેવા ધાટનું હલવો બનાવવાનું ત્રાંબાનું મોઢું વાસણુ જેને હીંડુ મીઠાધવાળાઓ હલવાધ કહી છે તેવું ધણું વપરાધને અંદરથી લીસું થયણું વાસણુ બનતાં સુધી લેવું. તવાથો પણ આપણા સાધારણ તવાથા કરતાં ધણો મોટો અને પતળા બાંધુના આસરે એક ગજ લાંબા કકડા સાથે મજબુત જડી લીધેલો આવે છે તેવો જ લેવો. કાંકે ઉભું રહીને તેને બે હાથે પકડીને જોરથી હલવો ધુંટી શકાય છે. એ હલવાધ આપણા સાધારણ ચુલા ઉપરથીતો ઉથલાધ જાય છે, માટે જમીનમાં ખાડો ખોડી તેમાં લાકડાં મુકવા માટે ચોથા ભાગ જેટલું ખુલ્લું રાખવું અને ત્રણ ભાગમાં બધી ફરતી છંટ ગોઠવીને જમીનમાં ગોળ ચુલા જેવું કરવું, પણ લાકડાં મુકવા માટે ખાલી રાખેલા ખાંચા તરફથી વાસણુ ઉથલાધ જશે માટે ત્યાં લોઢાંનો જઢો સળીયો યાનો એવું જ ખીજી કાંધ અથવા કોદારીને બે છેડેથી ટેકાવીને મુકીને પછી ચુલાની અંદર તેમજ ઉપર ચીકણી લાલ માટી થાપી લેવી. પછી ચુલામાં બધી હલવાધ બેસે અને કીનારાપરથી બે ઇંચ જેટલી ઉપર રેહ તેવી રીતે ચુલાની ઉપર ફરતી એક ઇંટની પાલ બાંધી લધ તેપર માટી થાપવી અને લાકડાં મુકવાના ખાલી રાખેલા ભાગ તરફથી જરા વધારે આગલ બાહર ખાડો ખોડી ત્યાંથી લાકડાં ખોસી મોઢું બળતું કરીને પછી હલવો બનાવવો. હલવો તૈયાર થયેલો તપાસ્વા માટે કહણુ થયા પછી અંદરથી જરા કાઢીને તેની ગોળી કરી તેને ચમટીમાં દાખી ચમટીને પાછી ઉઘાડવી. જો ગોળી ચપટાયલી જ રહેતો હલવો હજી કાચો જ સમજવો, પણ ચમટી ઉઘાડતાં ગોળી પાછી ઉપસી આવેતો તૈયાર થયેલો જાણવો. હલવો જેટલો પતળો જઢો થાપવા માગ્યે તેટલો પાટીયાં ઉપર જ બરાબર સરખો થાપી શકાય છે, પણ એ પાટીયું ધી તેલ પીને ધણું લીસું થયણું જોધયે, ખડખડાં પાટીયાં ઉપર હલવો વળગી જાય છે, માટે મીઠાધવાળાને ત્યાંથી પાટીયું મળી શકેતો તેની ઉપર બરાબર થશે. પણ તેમ નહી બનેતો હલવો બનાવવાની આગમચ સોજાં લીસાં પાટીયાંમાં થોડું ટાવેણું ધી યા સોજી મોઢું તેલ પચાવી રાખીને તેની ઉપર તૈયાર થયેલો હલવો નાખવો અને કાંસીયાથી થાપતાંતો હાથ ડાબે છે માટે લાંખી ડોકના

કલસ્યામાં થોડું થંડું પાણી ભરીને તેનેથી થાપવું. પણ તેમ કરતાં પાણી છલકાય નહીં તેની સંભાળ રાખવી. ખીજી કોષ પણ જાતની મીઠાઈ તેમજ હલવો હોયતો તેને પણ તદન કલકલ ભરેલા ત્રાંખાના ખુનચામાંજ હમેશ થાપવું. કૉપરબ્રાસ યા કાંસાંનામાં કદી થાપવું નહીં. કારણ થાપેલી ચીજ ઠરે પછીજ કાઢવી જોઈએ અને તેમ રાખતાં ખરાબ થાયછે. એવી મીઠાઈ ગરમ ગરમ ખાધાથી સ્વાદ જણાતો નથી, એનો ટેસ્ટ ખીજેજ દીને ખરાબર માલુમ પડેછે. ઘેખર બનાવવા માટે ઉપર લખ્યા મુજબનોજ ચુલો જમીનમાં બનાવવો, પણ ઘેખર બનાવવાનું વાસણ જેને ઘેખરીયું કહેછે તેના જેટલોજ ઉપરથી નાનો કરવો. ખીજી ઘણી ખરી ગામઠી મીઠાઈ એવાજ ચુલા ઉપર બનાવવી સવલ પડેછે. કારણ એમાંથી બળતું બાહર નીકળીને પંથરાઈ જતું નથી પણ અંદર રેહવાથી બધેથી એક સરખો તાપ લાગેછે. તોપણ એવો ચુલો બનાવવાને નહીજ બને, તેમજ હલવાઈ પણ નહીં હોયતો પછી આપણા સાધારણ મોટા ચુલા ઉપર મોટા કલકલવાળા પાટીયામાં ઘણી સંભાળ રાખ્યાથી હલવો બની શકેછે અને અડધા શેર ઘઉંનાં દુધનો હલવોતો ધરના ચુલા ઉપર સેહલાઈથી થાયછે.

મી ઠાઈ પસ્તાં ની .

સોજ ખાંડ શેર ૦૧, સોજાં મોટાં ગામઠી ભાંજેલાં પસ્તાં રતલ ૦૧, સોજું દુધ પાથેર ૧, તાજાં ઇડાં ૮ ની સફેદી, આએ વોવીધ વાંનીમાં ક્રીમ ઇલ્કન પેહલીમાં લખેલો બધો સામાન તથા સોજો ગોલાખ ખપ મુજબ.

પસ્તાંને છોલી સોજાં ઘાઈ નુછીને કોરડાં કરી તદનજ સોજા પાતા ઉપર ખાંડ તથા જરા ગોલાખ સાથે એકદમ ઘણુંજ બારીક મેંસ જેવાં પીસી તેમાં દુધને ખરાબર મેળવવું અને ઇડાંની સફેદીને ચાળણીમાંથી છાંડીને ને ભેળવી. ચારબાદ ક્રીમ ઇલ્કનના સઘળા સામાનને તેમાં લખ્યા મુજબ તૈયાર કરીને પસ્તાંની મેળવણીમાં ભેળીને પછી બધું જાદી ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢી મોલમાં ભરી આઈસમાં મુકી કઠણ થાયને કાઢવું.

મી ઠાઈ ફ્રૂચ .

ભેળ વગરનું સોજું મધ તથા ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, બદામની ખીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક તોળા ૨૫, તાજાં ઇડાં ૩ ની સફેદી, બોરેંજ ફલાવર વૉટર વાઈન ગ્લાસ ૧.

બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી તે પ્રમાણે બદામ પસ્તાંને છોલી ઘાઘ કોરડું કરીને ખોખરું કરવું. ઇડાંની સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવવો. પછી ખાંડને સોજાં વાસણમાં ઇંગારે મુકી અવાર નવાર માહે ચમચો ફેરવવો જેથી એક તરફથી ડાળે નહીં અને બધી પીગળેને તેમાં બાકીનો સામાન ભિળી અવાર નવાર ચમચો ફેરવવો અને કઠણુ થવા આવેને રકાખીમાં જરા નાખી જોવું, જો તેમાં છુટું પડી જાયતો તૈયાર થયલું સમજી ઉતારીને તુર્ત માહે કફ ચઢાવેલી સફેદી મેળવી દહિંવેફર પેપર ઉપર બધું પાંથરીને તેની ઉપર એવાંજ ખીજાં ત્રણ ચાર કાગળે મુકી છેક ઉપર એક સફેદ કોરું કાગળ મુકીને તેની ઉપર બધેથી એકસરખો સેજ વજન મેલી થંડું થાયને કકડા કાપવા.

મીઠાઈ બદામની.

સોજી બદામની ખીજ તથા દહેલી ખાંડ દરેક રતલ ૧, ખીજ દહેલી ખાંડ તથા સોજો ગોલાખ તથા છાંટવા માટે ખીજ દહેલી ખાંડ ૫૫ મુજબ.

બદામને છોલી ઘાઘ કોરડી કરી તદનજ સાફ પાતા ઉપર સેજ ગોલાખ સાથે એકદમ ઘણીજ બારીક પીસી તેમાં એક રતલ ખાંડ ભેળી સોજાં વાસણમાં ઇંગારે મુકી અવારનવાર ફેરવ્યા કરી હેઠે ડાળવા દેવું નહીં અને બંધાય તેવું કઠણુ થાયને ઉતારી એક સોજા ખુનચાને ઉલટો મુકી તેની ઉપર એનો સરખો સફાઈદાર ગોળો કરી તેપર ખીજ દહેલી ખાંડ છાંટી સોજી વેળણથી એક ઇંચના ત્રીજ ભાગ જેટલું વણી થંડું થાયને કાપ મુકીને ડાયમંડ આકારના કકડા કાપીને કાઢવા.

મીઠાઈ બદામની ૨ જી. (માસા પાવ.)

વેલાતી લોફશુગર (પડાની ખાંડ) અથવા ચીનાઈ શાકર બારીક દહેલી રતલ ૨, નવી બદામની ખીજ રતલ ૧, સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૬, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧, તાજાં ઇડાં ૨ ની સફેદી, ખીજ દહેલી ખાંડ ૫૫ મુજબ.

ઉપર મીઠાઈ બદામની પેહલીમાં લખ્યા પ્રમાણે બદામને છોલીને જરા ગોલાખમાં ઘણીજ બારીક પીસી ઇડાંની સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવીને તે તથા દહેલી લોફશુગર અથવા શાકર ભિળી બાકી રહેલા બધા ગોલાખ

મળવીને ઇંગારે મુકી અમઆથી ફેરવ્યા કરવું. સેજખી બદામી રંગનું થવા દેવું નહીં અને જરા કઠણ થાયને ઉપર બદામની મીઠાઈમાં લખ્યું છે તે મુજબ એને વણીને કકડા કાપવા. પણ ખીજા આકારની મીઠાઈ બનાવવી હોયતો લાકડાંની અંદર જરા ઉંડી જાતજાતની તરેહ કોતરેલાં નાનાં મોહડાં આવે છે તેમાં ખીજા દલેલી ખાંડ જરા ભભરાવી ઉપર મુજબ મળવણીને ચુલે પકાવી તૈયાર કરીને ઉતાર્યા પછી ગરમ હોય તેટલાંજ તેને આટો મસળીયે તેમ હાથ વડે મસળી દાખીને ગોળો કરી તેની ઉપર કપડું ઢાંકવું અને તેની બોરડુ પરથી થોડું થોડું કાઢી તેને દાખીને સરખો ગોળો કરી સાટાની કાની તેની ઉપર ખીજા દલેલી ખાંડ લગાડી હથેલી ઉપર જરા જાડું સરખું થાપી પેલાં લાકડાંનાં મોહડાં કોતરેલા ખાંડ ભભરાવેલા ખાંચામાં દાખીને મુકવું અને ખાંચામાં ભરાતાં ખીજાં બોરડુનાં સાદાં પાટીયાં ઉપર વળગેલું હોય તેને કાઢી નાખીને પછી ઉપર વેળણ ફેરવવી. પછી થંડું થાયને એક માણસે એ પાટીયાંનાં મોહડાંને પછવાડેથી થોડીને તેમાંથી મીઠાઈને સરખી કાઢી લઈ ખીજાં માણસે ઘૂર્તજ તેની કાનારીની ઉપર પૈનના ઇંકથી સુરજ કરણના જેવી નકશી પાડવી. કારણ સુકાયા પછી એમ નકશી પાડતાં ભાગી જાય છે. એ રીતે મોહડાં ભરતાં વખત લાગે અને થંડું થયાથી મળવણી વવરી થઈ મોહડાંમાં વળગે નહીંતો પછી હાથને જરા ગોલાબ લગાડી મસળીને પાછું પોચું કરવું. એ મળવણીમાં બે અમચી વેનીલા એસેન્સ નાખ્યાથી દેસ્ત વધારે સારો થાય છે પણ મીઠાઈ તદ્દનજ સફેદ રહેતી નથી. જનવરના આકારનાં મોહડાં મીઠાઈ બનાવી હોયતો તેની આંખની જગ્યા પર એળચીનો એક ઢાંણો દાખવો. રંગીન મીઠાઈ કરવી હોયતો આએ ચોપડીમાં રંગ આઈસક્રીમનો છે તે મળવણી જેટલી ઘેરી ખુલ્લી કરવી હોય તે પ્રમાણે માહે ભેળવો. એ મોહડાં ભરેલી મીઠાઈ મોટે ઘેરનાં શીરંગી લોકો જેને તેઓ ધીરસ્તાં કેહ છે તેઓને ત્યાં નવાં વર્સને ઢાંકણે બનાવે છે અને એને તેઓ માસા પાવ કેહ છે. એજ રીતે બદામને બદલે પસ્તાંની મીઠાઈ પણ બની શકે છે અને તેમાં વેનીલાની સાથે થોડાંજ ટીપાં એસેન્સ બોવરોજ નાખ્યાથી વધારે સારું લાગે છે.

મીઠું તેલ કકડા વવાની રીત.

સાજું ભેળ વગરનું મીઠું તેલ હોય તોય તેને બરાબર કકડાવ્યા પછી માહે કાંઈખી લળવા મુકવું હોયતો તેમાં પણ શીણ આવી કઢાઈ

ભરાઈને પછી ઉભાઈ જાયછે. તેટલામાટે ભજ્યાં, સેવગાંડીયા, ચણાની દાળ એવું કાંઈખી તળવું હોય તારે તદન કોરડી કઢાઈને તેલથી અડધી ભરીને ન્યુલે બળતે મુકવી અને તેલ બરાબર કકડી માહેથી ધુંમાડો નીકળે તારે એક ચમચી જેટલું થંડું પાણી લઈને આંગળાં વડે તેમાં છાંટવું. પણ એમ પાણી છાંટતાં તેલના છાંટા આંખમાં ઉડે નહી તેમજ તેલમાં ભડકું લાગે નહી તેની ધણીજ સંભાળ રાખવી. તેલમાં છાંટેલું પાણી બળી જાયને એજ રીતે પાછું ખીજું પાંચ છ વખત થોડે થોડે વારે છાંટવું. તે પછી ભજ્યાં તળવાં હોયતો પેહલે કઢાઈમાં એકજ ભજ્યું મુકવું, ઘણાં એકઠાં તળવા મુકવાં નહી. કારણ ઘણાં મુક્યાથી વળી પાછું માહે શીણ આવવા માડશે. પેહું એક ભજ્યું તળાયને તેને કાઢી લીધા પછી કઢાઈમાં સમાય તેટલાં ભજ્યાં સાંમટાં તળવા મુકવાં. જેમ કીધાથી પછી તેલ ઉભાવું નથી પણ માહે જેમ તળાય તેમ તેલ મળાહતું સાફ નીતરૂં થાયછે. સેવ, ગાંડીયા તથા ચણાની દાળને પણ એજ રીત પેહલે જરા તળવા માટે તેલમાં નાખવું અને તે થાયને કાઢી લીધા પછી વધારે નાખીને તળવું. તદનજ તાજાં કાઢેલાં તેલમાંતો જરૂરજ શીણ આવેછે.

મીઠું દુધીયા દોધી.

મળાહતું કુમળું દોધી લેવું પણ તેનોખી ડીચકાં તરફનો ભાગ ચરવાને ઘણો વખત લાગેછે તેટલામાટે ડીચકું બધું કાપીને કાઢી નાખવું અને હેઠેનાં દોધીની બે ઇંચ જેટલી ઉભી ચીર કાપી તેની બધી જાલ બરાબર છોલી ખીયાં સાથનો બધો ગર કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી બાકી રહેલાં દોધીના બે ઇંચ જેટલા આડકતરા કટકા કાપી તોળીને તે અડધી રતલ લઈ થંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવા. પછી પાંચ તોળા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી પાંચ તોળા ધીને કલહ ભરેલી તપેલીમાં ચુલે મુકી કકડેને તેમાં કાંદા નાખી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરવું અને ઘેરા લાલ રંગના તળાયને તુર્ત તેમાં દોઢ પાથેર પાણી રેડી દોધીના કટકા તથા ૦૧ તોળા નીમક નાખી ઠાંકણ ઠાંકી ધીમી આંચે રાખવું. પણ બધું પાણી બળવા આવે તોય દોધી નરમ થયું નહી હોયતો ઠાંકણ પર પાણી આપ્યા કરી તે ગરમ થાયને અંદર રેડયા કરવું અને દોધી ઘણુંજ નરમ થાય અને બધું પાણી મુકાયને ઉતારી સેજખી ગાંઝડા રેહ નહી તેમ બરાબર

ધુંટી નાખીને પછી તેમાં સોજી મેંસનું દુધ અડધા શેર ભેળીને પાછું ચુલે મેલી અવારનવાર ચમચથી મેળવ્યા કરવું અને બધું દુધ બળવા આવેને પાંચ તોળા સોજી ખાંડ ભેળી હેઠે લાગે નહીં માટે વારંવાર ચમચે ફેરવવું અને મળાહતું સેજ સુકું જેવું થાયને ઉતારી પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું છુંદેલી એળચી જાયફળ ભેળીને કાઢવું. એ વાંની મીઠાઇ જેવી નહીં તેમજ પકવાંન જેવી પણ નહીં તેવી થાયછે પણ ખાવામાં સારી લાગેછે.

મીઠો ઑ મલેટ.

તાજાં ઇડાં ૪, રાજપરી જામ નાના ચમચા (દૈન્યસ્પુન) ૩, ઘી તથા ઝીણી ખાંડ દરેક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, સોજે કૉર્નફ્લૉઅર સપાટ ભરેલા નાના ચમચા ૩ અને તોળેલા હોયતો તોળા ૨, દુધ નાના ચમચા ૨, વાટેલું નીમક ચમટી ૪.

ઇડાંની દાળમાં ખાંડ નાખી ખાવાના કાંટાથી સારી કાની ધુંટી એક રસ કરવું અને કૉર્નફ્લૉઅરમાં જરાખી ગાંગડો રેહ નહીં તેમ થોડું થોડું કરી બધું દુધ ભેળીને પછી દાળ સાથે એ મેળવવું. પછી ઇડાંની સફેદીમાં નીમક નાખી કાંટાથી કઠણ કઢ ચઢાવી તેમાં દાળવાળી મેળવણી ભેળવી અને લોઢીમાં ધીને ધીમે બળતે મેળી કકડીને અંદરથી ધુંમાડો નીકળેને બળતું બધું કાઢી નાખી ઇંગારે રાખી ઇડાંની મેળવણીને વચમાં રેડી તવાયા વડે જરા પતળી સરખી ગોળ પાંચરીને ઉપર માટું ઢાંકણુ યા રકાખી ઢાંકવી અને થોડે વારે ઉઘાડી ઑમલેટ ઉપરથી બંધાયો નહીં હોયતો પાછું ઢાંકી બંધાયને ઢાંકણુ કાઢી નાખવું અને હેઠેનું પડ મળાહતું ઘેરું લાલ થાયને ઉતારી પાડી ઘી વગર અમથો ઑમલેટ રકાખીમાં સેરવી લેવો અને ગરમની ઉપર જામ પતળી થઇ જાયછે માટે જરા થંડો થાયને આસપાસની ફરતી કીનારી બે ઇંચ જેટલી ખાલી રાખીને વચમાંના ભાગપર બધી જામ સરખી પાંચરીને તે બાહર નીકળી પડે નહીં તેમ સફાઇથી સરખો ગોળ વીટાળી લઇને તુર્ત ખાવો. થંડો થયાથી સારો લાગતો નથી. એ ઑમલેટ સારો લાગેછે.

મીઠાં કંટોલાં.

ધણાં કુમળાં નહીં તેમજ વળી કઠણ ખીયાંવાળાં પાકટ પણ નહીં હોય તેવાં મધ્યમ અને લીલા ઘેરા રંગનાં કંટોલાં શેર ૧, સોજે ગોળ શેર ૦૧૧, કાંદા શેર ૦૧, ઘી શેર ૦૧, નીમક સપાટ ભરેલા નાના ચમચા ૩.

કંટોલાંને ઘાઘ સોજાં કરીને બેઉ તરફની અણી જરા કાપી કાઢીને પછી બધી બાઈએ કરતાં જરા પતળી આડી કાતરીઓ કાપવી અને સોજાં ઉંડી તપેલીમાં દોઢ શેર થંડું પાણી રેડી તેમાં નીમક તથા કંટોલાંની કાતરીઓ નાખી ઢાંકીને ધીમે બળતે ચુલે મુકવું અને કંટોલાં ઘણાં નરમ નહીં તોપણ ચરીને પોચાં જેવાં થાયને આળણી યા બોચાંમાં ઓસાવી કાઢી જરા થંડાં થાયને ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી અંદર કાંઈ ખીયાં હોયતો તે કાઢી નાખવાં. પછી ગોળને ભાંજી બુકો કરી કચરો કાઢવો અને કાંદાને છોલી ઘણા બારીક સેવ જેવા કાપી કલકલવાળી તપેલીમાં ધી કકડાવી તેમાં લાલ તળીને ઉતારી ત્રણેક મીનીટ પછી અંદર ગોળ બરાબર મેળવી કંટોલાં નાખી ભાગે નહીં તેમ ચમચથી ભેળીને ઇંગારે ઉઘાડું મુકવું અને અવાર નવાર તળે ઉપર કરી ધી છુટું પડે અને કંટોલાં આસ પીચેને ઉતારવું. એ કંટોલાં મજાહનાં લાગેછે.

મીન્સ મીટ .

મેદા ખાંડ અથવા છુંદેલી ખાંડ રતલ ૨, આઝે વીવીધ વાંનીમાં સાફ કીધેલી ચરખીમાં લખ્યા મુજબ પીસીને સાફ કીધેલી ચરખી તથા કીસમીસ દરાખ દરેક રતલ ૧, સારી જાતનાં પણ સુકાં જેવાં સપરચન તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦૧, માલુંગાનો તથા ઓરેંજનો સુકો મુરખ્ખો દરેક રતલ ૦૧, ઓરેંજ માર્મલેડ તોળા ૫, ખમણેલું જાયફળ ૧, બે ભાગ બ્રેડી અને એક ભાગ શેરી બેઉ મળી પાઈટ ૦૧.

સાફ કીધેલી ચરખીને બને તેમ ઘણીજ બારીક કાપવી. કીસમીસ તથા કરંટને સાફ કરી સોજાં ઘાઈ કપડાથી નુછીને તડકે સુકી તદન સુકી કરી કીસમીસના બબે કકડા કાપવા. સપરચનને છોલી ઘણુ બારીક બુકા જેવું કાપવું. મુરખ્ખાને પણ એમજ બારીક કાપવો. પછી બધા સામાન સાથે બરાબર મેળવી છેલ્લે બ્રેડી તથા શેરી ભેળી બરણીમાં ભરીને ઉપર કુકો બાંધવો. એક માસ પછી એ વાપરી શકાશે. પફપેસ્ટ ટાર્ટનો અથવા ચીજકેકનો આઝે વીવીધ વાંનીમાંછે તેવો બનાવી કોડીયાંમાં માખણ લગાડી તેમાં સુકી કીનારી કાપીને પછી તેમાં એ મીન્સમીટ ભરીને બુંજવાં અથવા એનાં પફ બનાવવાં. રોલીપોલી પુડીંગમાં ભરવામાં પણ એ ચાલશે.

મીલક પંચ .

સોજો રમ બાટલી ૧, તાજુ ડુધ ભરેલું પાથેર ૨ (પાઇટ ૧), લીંબુનો ગાળેલો રસ ભરેલો પાથેર ૧ (પાઇટ ૦૧), છુંદેલી લોફ શુગર ૫૦ ગ્રામ પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ રતલ ૦૧૧, લીંબુ ૦૧ ની છાલ.

મોટાં કોડીનાં વાસણમાં ગરમ કરી થંડું પાડીને ગાળેલું પાણી એક બાટલી નાખી તેમાં રમ, લીંબુનો રસ તથા ખાંડ નાખી રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાવડે ખાંડને બરાબર પીગળાવીને પછી લીંબુની છાલ નાખવી. પછી ડુધને બરાબર એક કકરો પાડી ચુલેથી ઉતારી પુર્તજ બોલમાંની મેળવણીમાં રેડી દઇ માહે ચમચો ફેરવવો જેથી ડુધ ફાટીને માહે છુછા જેવું થશે. સારખાદ જાદી ફ્લેનલના યા જરા ઘટ ધાતાં કપડાંના કટકાને પાણીથી ભીનવી નીચવીને તેમાં પંચની મેળવણી રેડી ભચડયા વગર એમજ ગાળીને નીતરું થવા દેવું અને તેને કોડીનાં જગમાં ભરી આધસમાં મુકી થંડું કરીને પીવું. એ મીલકપંચ મળહતું લાગેછે. વધારે હોયતો થંડું પડેને બાટલીમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પેક કરવું અને ખપ પડે સારે ઉપેડી સોજું રહેલું હોયતો વાપરવું. રમને બદલે ડ્રીડી પણ ચાલશે.

મીલક પંચ ૨ જી .

લોફ શુગર રતલ ૨, એલડ જમેકા રમ અથવા ક્રેચ ડ્રીડી બાટલી ૧, સોજું ડુધ શેર ૧, મોટાં તાજાં લીંબુ ૬, મોટું ઓરેંજ ૧, છુંદેલું જાયફળ અડધું.

લીંબુને સોજાં કરી તેની છાલની ઉપર લોફ શુગરને જરા ઘસીને પછી બારીક છુંદી એક મોટાં કોડીનાં બોલમાં નાખી લીંબુ તથા ઓરેંજને કાપી તેનો રસ કાઢીને નાખવો. સારખાદ ડુધને બરાબર કકડાવીને ઉતારી પુર્તજ બોલમાં રેડી દઇને પછી માહે ખીજું સોજું કકરા પડતું ત્રણ શેર પાણી રેડી અંદર જાયફળ નાખી ખાંડ પીગળે ત્યાં સુધી રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાથી હલાવ્યા કરવું. તે પછી માહે રમ યા ડ્રીડી જે હોય તે ભણી પેહલાં મીલકપંચમાં લખ્યા મુજબ કપડાંમાં નાખી નીતરું થાય ત્યાંસુધી ત્રણ ચાર વખત ગાળી તેમાંજ લખેલી રીતે થંડું કરીને પીવું અને વધારે હોયતો તેમાંજ લખેલી રીતે બાટલીઓમાં ભરીને પેક કરવું.

મીલક પંચ આઈસ માં જમા વેલું.

એક શેર તાજાં દુધને એક કકરો પાડીને ઉતારી ઉપર મલાઈ બંધાય નહીં માટે થંડું થાય ત્યાંસુધી માહે ચમચો ફેરવ્યા કરવો. તે પછી તેમાં સોજી છુંદેલી ખાંડ અડધો રતલ પીગળાવીને આમે વીવીધ વાંનીમાં આઈસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરી જમાવીને પછી તેમાં રમ તથા ઘૂંટી દરેક પાઇન્ટ ૧, ખમણેલું અડધું જાયફળ અને ભરેલી ક્રીમ ત્રણ પાથેર ભેળવી.

મીલકમેડ કનડૅનસ મીલક કસ્ટર્ડ મોલડ.

મીલકમેડ કનડૅનસ મીલક ટેબલ સ્પુન ૩, સોજી ખાંડ તોળા ૨૧, સોજી જૅલેટીન તોળો ૧૧, તાજાં ઇડાં ૨, આમંદ ઍસેન્સ ટેસ્ટ માટે થોડાંજ ટીપાં.

કલઇબરેલી તપેલીમાં દોઢ પાથેર એટલે પોણી પાઇન્ટ થંડાં પોણીમાં મીલકને ભેળવી ખાંડ નાખી ચુલે ધીમે બળતે મુકી ગરમ થાયને જૅલેટીન નાખવું અને તે પીગળેને ઉતારી કુકું થાયને ઇડાં ભાજી દાળને ખાવાના કાંટાવડે ખુબ દોહવીને પતળી કરી માહે તે મેળવીને એક સાંકડાં ઉંડાં બોલમાં ભરવું અને ચુલે બળતા ઉપર તપેલાંમાં પોણી કકડાવી તેમાં બોલ મુકી અંદર ચમચો ફેરવ્યા કરવો, પણ ઉકલતું પોણી બોલમાં જાય નહીં તેટલું ઍછું લેવું અને મેળવણી ઘટ થાયને ઉતારી તદ્દન થંડું થાયને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી માહે તે ભેળીને ટેસ્ટ માટે થોડાંજ ટીપાં ઍસેન્સ મેળવવું. પછી મોલડને ભાનવીને તેમાં ભરી બંધાવા માટે થંડાં પોણીમાં મુકવું અને બંધાયને ઉલટાવીને આપ્પુંજ કાઢવું. મોલડને આઈસમાં મુકીન થંડું કીધેલું વધારે સારું લાગશે.

મીલકમેડ કનડૅનસ મીલક જમ સૅન્ડવીચ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૧૨૧, ખાંડ રતલ ૧, સોજી માખણ તોળા ૭૧, બેકીંગ પાઉદર તોળા ૨૧, રાજખરી જમ ટેબલ સ્પુન ૩, મીલકમેડ કનડૅનસ મીલક ટેબલ સ્પુન ૨, તાજાં ઇડાં ૨, વેનીલા ઍસેન્સ ચમચી ૨, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

આટામાં બેકીંગ પાઉદર ભિળી ચાળીને મોટાં બોલમાં નાખવો. પછી માખણમાં ખાંડ નાખી લાકડાંના ચમચાથી ખુબ મેળવીને. પછી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટા વડે સારીકાની દોહરીને માખણ સાથની ખાંડમાં ભિળીને પછી એ બધાંને આટામાં મેળવવું. પછી મીલકમાં અડધો પાથેર થંડું પાણી ભિળી એસેન્સ નાખી ઉપલા બધા ભેળેલા સામાનમાં જરા જરા કરી બધું મેળવી મેળવણીમાં સેજખી ગાંગડો રાખવો નહી. ત્યારબાદ છાલકી કીનારીના સેન્ડવીચ ભુંજવાના ગોળ દાખડા આવેછે તેવા બે દાખડાને પુરતું માખણ લગાડી બેકમાં સરખે ભાગે એ મેળવણી ભરીને મધ્યમ બઠ્ઠી અથવા તંદુરમાં બરાબર ભુંજીને કાઢવાં અને થંડાં થાયને બેઉનાં અકેક ૫૩ ઉપર જમ ચોપડીને જમ લગાડેલાં બેઉ ૫૩ અકેક સાથે વળગાવવાં.

મીલક મેડ કન ડૉનરુડ મીલક જૅલી.

મીલકમેડ કનડૉનરુડ મીલક ટેબલ સ્પુન ૨, સોજી ખાંડ તોળા ૨, સોજી જૅલેતીન તોળો ૧૧, વેનીલા એસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

જૅલેતીનને થોડાં થંડાં પાણીમાં દસેક મીનીટ ભીનવી રાખ્યા પછી પાણી કાઢી નાખીને જૅલેતીનને એક બોલમાં નાખવું. મીલકને દોઢ પાથેર થંડાં પાણીમાં મેળવી માહે ખાંડ નાખીને ચુલે મેલી કકરૈ. પડેને જૅલેતીન નાખવું અને ખીલે કકરૈ. પડેને ઉતારી સફેદ જાંજરાં કપડાંને ભીનવી નીચવીને તેમાંથી જૅલીને ગાળી ટેસ્ટ પુરતું વેનીલા ભિળી થંડું થાય ત્યાં સુધી અંદર ચમચો ફેરવ્યા કરવો. તે પછી બંધાવા માડેને ભીનવેલાં મોલમાં ભરી આઘસમાં મેલી કઠણ થાયને કાઢવું.

મીલક મેડ કન ડૉનરુડ મીલક ચીજ કેક.

મીલકનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા સોજી માખણ દરેક તોળા ૧૫, ખાંડ તોળા ૭૦, તાજાં ઇડાં ૪, કનડૉનરુડ મીલક પાથેર ૦૮, બેકીંગ પાઉદર તોળા ૨૦, વેનીલા એસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ, આમંદ અથવા લેમન ચીજકેકનો અથવા ચીજકેકનો ૫૬ પેસ્ટ; રાજખરી જમ તથા લગાડવાવું માખણ ૫૫ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંતીમાં ૫૬ પેસ્ટ ચીજકેકનો તથા ૫૬ પેસ્ટ આમંદ અથવા લેમન ચીજકેકનો છાપેલોછે તેમાંથી ગમે તે એકજાતનો ૫૬ પેસ્ટ

બનાવી પત્રાંનાં એક દળન સેજ નાનાં કોડીયાંને માખણ લગાડી તેમાં મુકી કીનારીપરથી છરીએ સરખો કાપીને અંદર ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી રાજખરી જામ મુકવી. પછી પંદર તોળા માખણમાં ખાંડને સારીકાની મેળવી ઘડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ દાહવીને માહે તે ભેળીને મીલક મેળવ્યા પછી આટા સાથે બેક્રીંગ પાઉદર ભેળી ચાળીને છેલ્લે અંદર તે બરાબર એકરસ કરી ટેસ્ટ પુરતુ વેંતીલા નાખવું. ત્યારબાદ કોડીયાંમાં મુકેલી જામની ઉપર એ મેળવણીને ભરી જે પફ પેસ્ટ આમ દ અથવા લેમન ચીજકેકનો હોયતો તેની ા ઇચ જેટલી ચીપ કાપી તેને વળ દધને ઉપર ચોકડી પડે તેમ બે કટકાને કોડીયાંના પફ પેસ્ટની ઉપર પાણી લગાડીને સફાઇથી વળગાવવા. પણ પફ પેસ્ટ ચીજકેકનો કોડીયાંમાં મુકેલો હોયતો પછી આએ ચોપડીમાં પફ પેસ્ટ ટાઈલેટનો છાપેલાછે તે થોડો બનાવીને તેની ચીપની ઉપર મુજબ ચોકડી કરવી. પછી ગરમ ભટ્ટી ચા તંદુરમાં જુંજવાં.

મીલકમેડ કનડૉનસ્ટ મીલક ચૈરી કીમ આઇસ.

પાકી ચૈરી રતલ ૦૧૧, સોજી ખાંડ તોળા ૫, ઐડી લીકર ગ્લાસ ૦૧ થી ૧, લીંબુ ૧ નો ગાળેલો રસ, રંગ આઇસક્રીમનો ખપ મુજબ.

ધોતાં મલમલનાં નરમ કપડાંને ભીનવી તેનેથી ચૈરીને ગુછીને ફરીયા કાઢી એક મોટાં કોડીનાં બોલમાં નાખી તેમાં ખાંડ, ઐડી તથા લીંબુનો રસ ભેળી અડધો કલાક ઢાંકી રાખવું. મીલકમેડ કનડૉનસ્ટ મીલકનું કીમ આઇસ માટેનું કસ્ટર્ડ આએ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલુંછે તેટલો સામાન લઇને તેજ રીતે તે કસ્ટર્ડ બનાવવું અને ચૈરીને બધા સામાન સાથે બોલમાં રાખ્યાને અડધો કલાક થાયને તદન કલહભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં એક પાથેર થંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકવું અને કુટ તદન નરમ થાયને ઉતારી તદન કલહભરેલી ઘણાંજ ઝીણાં આધરાંની આળણીમાંથી છાંડી કાઢી કસ્ટર તદન થંડું થાયને માહે એ ભેળી રંગ આઇસક્રીમનો થોડાં ટીપાં મેળવીને આએ વીવીધ વાંનીમાં આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ જમાવવું.

મીલકમેડ કનડૉનસ્ટ મીલક ચૌકોલેટ કીમ આઇસ.

મીલકમેડ કનડૉનસ્ટ મીલકનું કીમ આઇસ માટેનું કસ્ટર્ડ આએ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલુંછે તેટલાજ સામાનનું તેજ રીતે બનાવીને થંડું થવા

દેવું. પછી મીલકમેડ કનડૅનસડમીલક એક ટેબલ સ્પુનમાં એક પાથર ભરી થંડું પાણી ભિળી તેમાં સોજ ચોકોલેટ અડધા રતલ નાખી ચુલે ધીમી આંચે ઉઘાડું મુકવું અને ચોકોલેટ તદ્દન પીગળી જાયને ઉતારી તદ્દન થંડું થાયને તેમાં સોજ કઠણ ક્રીમ ભરેલી એક પાથર તથા ઉપલું તૈયાર ક્રીધલું કસ્ટર મિળવી ટેસ્ટ પુરતું વેનીલા એસેન્સ નાખીને ઉપર ચેરી ક્રીમ આધસિ છાપેલું છે તેની કાતી જમાવવું.

મીલકમેડ કનડૅનસડ મીલક તીપ્સી કેક.

સાધારણ નાના ચાર સ્પંજકેકને આડાં બે ભાગમાં કાપવાં અને કાપેલા ભાગની ઉપર રાજખરી જામ ચોપડી દીશમાં મેલીને તેમાં પચે તેટલો ચેરી વાઇન રેડી તે પચે પછી ખીલોરનાં દીશમાં ગોઠવીને મુકવાં અને આખે વીવીધ વાંનીમાં બાઇલડ કસ્ટર્ડ છાપેલું છે તે બનાવીને બધાં કેકની ઉપર બરાબર રેડવું.

મીલકમેડ કનડૅનસડ મીલક તૌફી.

કનડૅનસડ મીલકના એક રતલના ત્રીનના ગોળ દાખડા આવે છે તેમાંનું મીલક રતલ ૧, સોજ ખાંડ રતલ ૦૫, સોજી કઠણ માખણ રતલ ૦૫, વેનીલા એસેન્સ ચમચી ૨, લગાડવા માટે ખીજી માખણ ખપ મુજબ.

એક ફ્લેટ દીશ અથવા સોજ થાળીમાં પુરતું માખણ લગાડી કાંસીયાનાં તળીયાંને પણ માખણ લગાડી રાખવું. પછી ૦૫ રતલ માખણને ઉભા ઘાટની કલઘવાળી તપેલીમાં ચુલે મુકવું અને તે પીગળેને તેમાં ખાંડ તથા મીલક ભિળી ઇંગારે મેલી હાથ રાખ્યા વગર મોટા ચમચાથી ઘુંટયા કરવું. બળતે મુકવું નહીં તેમજ ઘુંટયા વગર પણ રાખવું નહીં, તેથી હેઠે ડાળે છે. કઠણ જેવું થાયને ઉતારી વેનીલા ભિળીને દીશ યા થાળીની વચમાં બધું કાઢી કાંસીયા વડે સરખું અડધી ઇંચ જાડું થાપી થંડું પડીને બંધાયને ડાયમંડ આકારના કાપ મુકીને મોટી છરીથી કટકા ઉપાડી લેવા.

મીલકમેડ કનડૅનસડ મીલકનું ક્રીમ આધસ મોટેનું કસ્ટર્ડ.

મીલકમેડ કનડૅનસડ મીલક ટેબલસ્પુન ૩, ખાંડ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (ફ્લૅટસ્પુન) ૩, તાજાં ઇડાં ૩, Brown & Polson's ફાર્નફ્લૉઅર ઉપસેલા ભરેલા નાનો ચમચો ૧.

એક પાઈટ એટલે ભરેલું બે પાથેર થંડાં પાણીમાં મીલકને ભેળવું અને તેમાંથી થોડું કાર્નફ્લોઅરમાં મેળવીને પતળા દુધપાક જેવું કરવું. પછી બાકીનાં બધાં મીલકને ચુલે મુકી માહે કકરો પડેને તેમાં પેલા મીલક સાથે ભેળેલો કાર્નફ્લોઅર રેડી જરા વાર ધુંટયા પછી ઉતારવું અને જરા થંડું થાયને ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટા વડે ખુબ તરેહ દોહવીને અંદર તે મેળવીને પાછું ચુલે ધીમી આંચે મેલી ધુંટયા કરવું અને પતળા દુધપાક જેવું થાયને ઉતારવું.

મીલક મેડ કન ડૉનરડ મીલક પૅન કેક.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧, કનડૉનરડ મીલક ટેબલસ્પુન ૨, તાજાં ઇડાં ૨, ખાંડ તથા ધી ખપ મુજબ.

આટાને એક કલમવાળી થાળીમાં ચાળી ઢગણો કરી તેની વચમાં ખાડો કરવો અને તે ખાડામાં ઇડાંને ભાંજી સારીકાની મેળવવાં. પછી મીલકમાં એક પાથેર થંડું પાણી ભેળી આટાને બોલમાં નાખી તેમાં એ પાણી ભેળેલું મીલક જરા જરા નાખતા જઈ સેજમી ગાંગડો રેહ નહી તેમ ચમચાથી બરાબર મેળવ્યા પછી મેળવણી ઘાડા દુધપાક જેવી નહી પણ વધારે ઘટ થયેલી હોયતો સેજ પાણી નાખીને એવી દુધપાક જેવી કરી ખુબ તરેહ ધુંટીને અડધો કલાક ઢાંકી રાખવું. તે પછી આંચે વીવીધ વાંતોમાં પૅનકેક ખીમાનાં છાપેલાંછે તે પ્રમાણે એ મેળવણીનાં પૅનકેક બનાવવા માટે ધી કકડાવીને પેણામાં મેળવણી રેડવી અને હેઠેનું પડ શીકા લાલ રંગનું થાયને ફેરવી નાખી એવુંજ ખીજું પડ તળાયને પૅનકેકને કાઢીને કોરાં કાગળની ઉપર ખાંડ પાંચરી તેની ઉપર મુકવું, તેથી તેની ઉપર પુરવી ખાંડ વળગશે, તે પછી તેને ગોળ વીટાળી લઈ એ રીતે બધાં બનાવવાં.

મુડી ખારી.

છાલીને ભાંજેલી બકરાંની મુડીનાં માટાં ફાડ્યાં તૈયાર મળેછે તેવા ભેળાં વગરની બે મુડીનાં ફાડ્યાં લેવાં. પણ એનાં માસમાં ઝીણા બાલ મણાજ પેવસ થઈ ગયેલા હોયછે તે બધા બરાબર નીકળી જાય ત્યાંસુધી તેને થંડાં પાણીથી ઘાઈ ઘાઈને બધા બાલ કાઢીને સાફ કીધા પછી તપેલીમાં દોઢ થેર થંડું પાણી તથા એક તોળા નીમક સાથે ઢાંકીને ધીમે

બળતે મુકવું અને માસ નરમ થાયને ઉતારી અંદર રસ હોય તેમાંથી ફાડ્યાંને કાઢી હાથ સાફ કરીને પછી હાડકાંમાંથી બધા નકી માસના કટકા કાઢી લેવા. તે પછી એક પાથેર કાંદાને છોલી ખારીક સેવ જેવા કાપી સોજી તપેલીમાં એક પાથેર ધીમાં શીકા લાલ તળી છુંદેલું આડુ તોળો ળા તથા લસણ તોળો ળા નાખી વધારી લાલ થાયને માહે મુડીનું માસ નાખી અંદરથી નીકળેલો બાફેલો રસ રેડી ચમચે મેળવી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને જરા શ્રેવી સાથનું થાયને ઉતારી ઉપર થોડો ગરમ મસાલો ભભરાવવો.

મુડી દહી અથવા મલાઈમાં.

ઉપર મુડી ખારીમાં લખ્યા મુજબનાં અને તેટલાંજ ફાડ્યાંને તેમજ ઘોઈ સાફ કરી ખાશીને તેનાં બધાં હાડકાં કાઢી નાખી નકી માસના જરા મોટા કટકા કરી તેને ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ આછું પાણી રેડીને જીરાં વગર પકાવવું. પછી પાથેર કાંદાને છોલી ખારીક ભુકા જેવા કાપી તદન કલપભરેલી તપેલીમાં એક પાથેર ધીમાં લાલ તળી તેમાં મુડીના ગોસ્તના રાંધેલા કટકાને શ્રેવી વગર ભિળી ઉતારીને પછી તેમાં સોજી કઠણ દહી બે શેર મેળવવું અને બે કુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચાં બેથી ત્રણને ઘોઈને ખારીક કાપી તે, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચી તથા ગરમ મસાલો ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખી ચમચે મેળવીને ચુલે મુકવું અને તેમાં કકરો પડવા અમાઉ ઉતારી લઈ ખીજે ચુલે મુકી હેઠે થોડા અને ઢાંકણુપર વધારે ઇંગાર રાખી અંદરનું પાણી બળેને ઉતારવું. મલાઈમાં મુડી બનાવવી હોયતો ઉપર મુજબ મુડીને ખારી પદ્ધતીયા પછી કાંદા તળીને તેમાં માસ ભિળી તેની ઉપર સવા શેર તાજી મલાઈ પાંચરીને તેની ઉપર ગરમ મસાલો ઉપર જેટલોજ ભભરાવીને એજ રીતે ઇંગારે રાખી મુકું થાયને ઉતારવું.

મુડી મસાલાના.

મુડીનું ગોસ્ત મસાલાનું પકાવવું હોયતો ત્રણ કુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં બે મરચાંને ઘોઈને ખારીક કાપી અથવા બદું છુંદીને એ તથા દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચીને

ઉપર મુડી ખારીમાં લખ્યા મુજબનો કાંદો તળી આડુ લસણ વધારીયા પછી તેમાં જરા ભુંજીને પછી સાફ કરીને બાફેલી મુડીનાં ગોસ્તના કટકા તથા પાણી નાખીને જરા ટ્રેવી સાથનું પકાવવું.

મુરખ્યાના કટકાનાં અચાર.

કેરીના મુરખ્યાના શીરા વગરના અમથા કટકા રતલ ૧, સોજે ગોળ શેર ૦૧૧, દલેલી સોજી રાઈ નવટાંક, સુકાં મરચાં તોળા ૨૧, નીમક તોળા ૨, આખું જીરું; ધાંણ તથા લસણ દરેક તોળો ૧૧, આખાં કાળાં મરી; લવંગ; તજ તથા એળચીના દાંણા દરેક તોળો ૦૧૧, ઘણું સોજે જલદ સરકો પાઈટ ૧.

આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં મુરખ્યો કાચી કેરી ચીર અથવા ફાડ્યાંને છાપેલાછે તેમાં કેરીના નકી ગરનાં ફાડ્યાંને લપેલાછે તે પ્રમાણે કેરીનાં ફાડ્યાંને કાપ્યા પછી તે અદેક ફાડ્યાંના આડા બંને કટકા કાપવા, પણ તેમાં લપેલે હીસામે દોઢ શેર ખાંડ લેવી નહી પણ એ એક શેર કટકાએ એક શેરને હીસામે સોજી શાકરીયા ખાંડ લઈ તેમાંજ લપેલી રીતે એ કટકાનો મુરખ્યો બનાવ્યા પછી શીરામાંથી અમથાજ બધા કટકા કાઢી લઈને ઉપલે હીસામે તોળીને એક રતલ લેવા. લસણને છોલી સોજી પીતળની ખલમાં ખોખરું કરવું. મરીને સેજ ખોખરાં કરવાં. તજ, લવંગ, જીરું, ધાંણ તથા એળચીના દાંણાને જીરું જીરું જીરું છુંદવું. ગોળને ભુકો કરી અંદરનો બધો કચરો કાઢીને સોજે કરવો. મરચાંને નુછી ડીચકાં કાઢી નાખી જરા સરકામાં બારીક પીસ્વાં. પછી બાકી રહેલા બધા સરકાને કલઈભરેલી સોજી તપેલીમાં ગાળી ચુલે ઉંધાડું સુકી કકરો પડવા માટેને તુર્ત ઉતારી તદન થંડો થાયને રાઈમાં જરા નાખીને ખુબતરેહ ચઢાવ્યા પછી માહે ગોળ તથા નીમક ભિળી ખીજે જરા સરકો રેડીને મરચાં તથા ખીજે બધા મસાલો બરાબર મેળવ્યા બાદ બાકી રહેલા બધા સરકો ભિળી મુરખ્યાના કટકા મેળવીને સોજી બરણીમાં ભરી ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી બે ચાર દાહડે મુરખ્યો ભાગે નહી તેમ તળે ઉપર કરવાં. પંદર વીસ દીવસ પછી અચાર વાપરવાં. કેરીનો જીનો મુરખ્યો ખાધામાં આવતો નહી હોયતો તેનાં પણ ઉપલીજ રીતે અચાર બનાવવાં.

મુરખ્ખાની સળીની ચટણી.

કેરીની સળીના મુરખ્ખાની શીરાંમાંથી કાઢેલી અમથીજ સળી રતલ ૧, સોજે જલદ સરકો પાઇટ ૧, સોજી ખાંડ શેર ૦૫, કીસમીસ દરાખ તોળા ૫, આડુ તથા લસણુ દરેક તોળા ૩, સુકાં મરચાં તોળા ૨૫, નીમક તોળા ૨, ઐળચીના દાંણુ; તજ તથા લવંગ દરેક તોળો ૦૫.

આઐ વીવીધ વાંનીમાં મુરખ્ખો કાચી કેરીનો સળીનો છાપેલાછે તેવોજ પણ ઐક શેર સળીઐ ઐક શેરને હીસામે ખાંડ નાખી બાળેલી ખાંડનો રંગ ભેળીને તેજ રીતે મુરખ્ખો બનાવી બધા શીરે કાઢી નાખીને અમથીજ સળી ઉપર લખેલે હીસામે ઐક રતલ લેવી. ઐળચી, લવંગ તથા તજને જડું છુંદવું. આડુ લસણુને છોલી ઘણો બારીક રેસો કાપી જરા સરકાથી ધોવો. મરચાંનાં ડીચકાં કાઢી ધોતાં કપડાંથી નુછીને સાફ કરી જરા સરકો નાખી સોજ પાતા ઉપર બારીક પીસ્વાં. દરાખને સોજ કરી જરા સરકાથી ધોઈ આખી રાખવી અને ગમતે સોજ પીતળની ખલમાં જરા ખોખરી કરવી. પછી બધા સરકામાં ખાંડ પીગળાવી તદનજ કલઇભરેલી તપેલીમાં ધોતાં કપડાંથી ગાળી માહે નીમક તથા આડુ લસણુનો રેસો નાખી ધીમે બળતે ઉઘાડું મુકવું અને મજબૂતો ધારો જેવો શીરો થાયને ઉતારી થંડું પડેને મરચાં તથા મસાલો બરાબર મેળવ્યા પછી મુરખ્ખાની સળી ભેળી પોહોળાં માઢાંની સાફ બાટલીમાં ભરી ચપટ બ્રુચ મારીડુલાખથી પેક કરવી.

મુરખ્ખો અને નાસનો.

કુમળાં નહી પણ પાકટ પાકાં કઠણુ મોટાં અનેનાસની આડી સવા ઇચ જલદી સરખી મોળ કાતરીઐ કાપી તેની હાલ બરાબર છોલીને આંખ કાપી કાઢીને પછી પેંનનાઈક વડે વચમાંનો ડાંડો કાતરીને કાઢી નાખી વચમાં ગાળો કરવો અને કાતરીઐ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તેને કાંટા વડે ઉડા અને પાથે પાથે બધી તરફ ચોખા દેવા. લારબાદ ઐ કાતરીઐને તોળી ચાર શેર થાયતો સોજ છ શેર ખાંડને કલઇભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં ધોઇને સોજ કીધેલાં ઐક તાજાં ઇડાંને કાટળાં સાથેજ ભચડીને બરાબર મેળવી તેમાં પાંચ શેર પાણી રેડી બળતે મુકવું અને ત્રણ જોશ આવેને ઉતારી ઢાંકણુ ઢાંકી જરા વારે ઉપર મેલ

આવે તેને આંધરાંની અમચે કાઢી નાખીને પછી ભીનવીને નીચવેલાં મલમલનાં કપડાંથી ગાળી તપેલી પાછી સાફ કરીને તેમાં શીરો રેડી ચુલે મુકી એક જોશ આપીને તેમાં અંનેનાસની કાતરીઓ મુકવી. પાછો એક જોશ આવેને ધીમી આંચે તપેલું ઉંઘાડું ગાળી વારંવાર કાતરીઓને ફેરવ્યા કરવી અને શીરો સેજ ધાડો થાયને ઉતારવું. શીરો ઘણો ધાડો ટાઈટ કરવો નહી. ખીજા કાંઈ ઉપયોગ માટે અથવા પુડીંગમાં નાખવા સાફ મુરખો કરવો હોયતો અંનેનાસને છોલી આપુંજ રાખી આંખ કાઢીને પછી કેરીની નાની ચીરના જેટલા કકડા કાપી વચમાંનો ડાંડો કાઢી નાખી ચોખ્ખા દધને તોળવું અને એ એક શેર પોણો શેરને હીસામે ખાંડ લઈ મુરખો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એનો મુરખો બનાવવો. ઉપલો બેડ મુરખો લાલ કરવો હોયતો રંગ બાળેલી ખાંડનો છાપેલોછે ને થોડો બનાવીને શીરો ગાળીયા પછી તેમાં એ રંગ એકદમ નહી પણ થોડો થોડો નાખીને બેળી શીરો જરા ઘેરા લાલ રંગનો કરવો.

મુરખો આદુનો.

ખીલકુલ સાખા વગરનું સારી જાનનું સોજું પાકટ સુકાયલું નહી પણ રસદાર મેદા આદુ ચાર શેર લઈ તેના આખાજ કકડા રાખી છરીથી ઓખવીને બધી માલ બરાબર કાઢવી અને ઘણું જડું દલદાર આદુ હોયતો વચમાંથી ચીરીને બે ફાડયાં કાપવાં, પણ સાધારણ જલદાઈનું હોયતો ચીરવું નહી. ચારખાદ એક માઠી બરણીમાં ચાર શેર થંડાં પાણીમાં બે તોળા નીમક પીગળાવી તેમાં આદુને ચોવીસ કલાક ભીનવી રાખવું. પછી ખીજે દીને ચાર શેર ખાટી છાસમાં બે તોળા નીમક પીગળાવી આદુને ઘાંધને તેમાં ખીજે એક દાહડો ભીનવી રાખવું, પણ છાસ નહી હોયતો પેહલે દાહડે ભીનવ્યું હતું તેમ નીમકનાં પાણીમાં ભીનવી રાખવું. તે પછી ત્રીજે દીને સોજું ઘાઈ સોજાં થંડાં પાણીમાં હઠીથી ત્રણ કલાક ભીનવી રાખવું, પણ તે અરસામાં થોડે થોડે વખતે પાણી બદલ્યા કરવું, તેથી ખારાસ નીકળી જશે. પછી તદન કલઈભરેલી તપેલીમાં છ શેર થંડું પાણી નાખી તેમાં અડધા તોળો સોદા બાષ્પકાર્મ બેળી માહે આદુ નાખી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને આદુમાં ખાવાનો કાંટો બોકાય તેટલું નરમ થાયને ઉતારવું, આદુ તદન પોચું થઈને તેની ઉપરની પોપડી નીકળે તેટલું બધું નરમ કરવું નહી. પછી ઉતારીને

આડુને થંડાં પાણીમાં નાખી થંડું થાયને ખાવાના કાંટાથી બધી ઘોરડુ પર
 ધણી અથોઅથ ઉંડા ચોખા દધને પાછું સોજાં થંડાં પાણીમાં નાખવું.
 ત્યારબાદ મુરખો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે તદન સોજા પેહલાં
 નંબરની દસ શેર ખાંડનો છડું નાખીને તદનજ પતળો શીરો બનાવી
 તેમાંજ લખ્યા મુજબ બાળેલી ખાંડનો રંગ કરીને શીરામાં તે જરા
 ભેળીને શીરો શીકા લાલ રંગનો કરવો અને આડુને નીચવીને માહે
 નાખી તપેલીને ઉંઘાડી રાખી બળતે બે જોશ આપીને પછી ગામઠી
 કોલસાને ઇંગારે રાખી અવાર નવાર આડુને ફેરવ્યા કરવું અને શીરો
 ધણી ધાડો થાયને માહે કકડડું પાણી થોડું રેડી શીરાને પાછો જરા
 પતળો કરવો અને વળી પાછો શીરો ધાડો થવા આવે તેટલાં મુરખો
 જરાબર લાલ થયો નહી હોયતો પાછો ધાડો થાયને ફરી એકવાર એ
 મુજબ કકડડું પાણી રેડવું અને મુરખો કુગાઇને ખીગડે નહી તેવો
 પાણીના ભાગ વગરનો ચીકાસદાર પણ છેક શાકર બંધાય નહી તેવો
 ધાડા શીરાનો થાયને તપેલાંમાંથી ત્રણ ભાગ જેટલો શીરો કાઢી નાખી
 ચોથા ભાગ જેટલો માહે રેહવા દધ ઇંગારે રાખી ડાબે નહી તેની સંભાળ
 રાખી અવાર નવાર કકડા ફેરવ્યા કરવા અને શાકર બંધાય તેટલો ઘટ
 શીરો થાયને સેજ ઇંગારપર રાખી મુરખાના અડેક કકડાને આંધરાંની
 અમતથી ઉંચકી શીરો નીપારી કાઢીને ખુનચામાં છુટા છુટા મુકી થોડીવારે
 ઉપાડી ફેરવવા અને તદન સુકાઇને થંડો થાયને ભરવો, પણ શીરાનો
 મુરખો કરવો હોયતો ઉપર મુજબ શીરામાંથી કટકા કાઢી તે સુકા થાય
 પછી પેલા ત્રણ ભાગ જુદા કાઢી રાખેલા શીરામાં નાખી તદન થંડો
 થાયને શીરા સાથેજ ભરવો. એ મુરખો મજાહનો ચીનાઇ જેવો થાયછે.
 વધારે સારો મુરખો કરવો હોયતો ખાંડને બદલે ચીનાઇ શાકર ચેવી.
 મેદા આડુ લખ્યુંછે તેને કોઇ લોક મુકી સુંઠ સમજીને તે લેયછે અને
 પછી માલ ખીગડેછે માટે તેવી જુલ કરવી. આડુ સાખા વગરનું સોજું
 હોય તેને મેદા આડુ કહેછે.

મુરખો આંમરાનો.

સોજા માટા એક શેર આંમરાને સોજા ધાઇને સુધયા અથવા
 ખાવાના કાંટાવડે છુટા છુટા ચોખા દેવા અને સવા શેર સોજા ખાંડ લઇ
 મુરખો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એવો મુરખો બનાવવો.

મુરખ્ખો ઉનાફનો.

સોળાં મોટાં ઉનાફ તથા સોળ ખાંડ દરેક શેર ૧.

ઉનાફમાં રેલી વળગેલી હોયછે તેથી બરાબર ઘોઘને તે કાઢી નાખી સોળાં કરી ખાવાના કાંટાથી છુટા છુટા ચોખા દેવા. પછી શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ધડું નાખીને ખાંડનો પતળો શીરો કરી તેમાં ઉનાફ નાખી બળતે ઉઘાડું મુકવું અને અડધી શીરો બળેને ઈંગારે રાખી મુરખ્ખો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ તદન મુકો બનાવી ઉનાફ ભાગી જાયછે માટે સંભાળથી કાઢીને વખાતો મુકી તદન થંડો થાયને ભરવો.

મુરખ્ખો અંજીરનો.

મોટાં સોળાં નવાં મુકાં અંજીર એક શેરને સોળાં ઘોઘ ખાવાના કાંટાથી છુટા છુટા ચોખા દેવા અને શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એક શેર સોળ ખાંડનો સેજ ચાસવાળો શીરો કરી તેમાં અંજીર નાખી ધીમી આંચે ઉઘાડું રાખી અડધી શીરો બળેને ઈંગારે મુકી મુરખ્ખો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ તૈયાર કરવો. તાજાં અંજીરનો બનાવવો હોયતો ધણું મોટાં બરાબર તૈયાર થયલાં પણ તદન કઠણ અંજીરને છોલી કાંટાથી છુટા છુટા ચોખા દહ એ એક શેર અંજીર એક શેર સોળ ખાંડ લઈ તેનો જરા ટાપટ શીરો કરી તેમાં અંજીર નાખી ઈંગારે ઉઘાડું રાખી અંજીર ભાગે નહી તેમ અવાર નવાર ફેરવી શીરો સાથનો મુરખ્ખો બનાવવો.

મુરખ્ખો ઔરેંજનો.

કલકતાથી ધાકાનાં ઔરેંજ મંગાવેતો અંહી આવી શકેછે. તેની લાંની માસમ અકટોબરથી શુર થઈ કોઈ વખત તો ફેબ્રુઆરીની આખેરી સુધી પણ મળી શકેછે અને લાંનાં ઔરેંજનો મુરખ્ખો વધારે સારો થાયછે. પણ તે નહી હોયતો પછી પંચગનીનાં ચાખીજાં ગામનાં ઔરેંજ પણ અતરે આવેછે તે લેવાં. એ કોઈપણ મુલુકનાં ઔરેંજ હોય તેની ઉપરની છાલને બુથી છરીથી ઘસીને મજાહનાં સફાઈદાર લીસાં કરવાં અથવા છોલેલાં માલુમ નહી પડે તેમ ચાલતી છરીએ કાગજ જેવી પતળી

છાલ છાલવી. પછી એક શેર થંડાં પાણીમાં પોણું તોળાને હીસાએ નીમક પીગળાવી ઔરેંજ હોય તે બધાં કુએ તેટલું એ રીતે નીમકનું પાણી કરી સોજાં માટીનાં યા તદન કલમ્ભરેલાં વાસણમાં ચુલે મુકી એક જ્વેશ આવે અને ઔરેંજની છાલ ઉપરથી ઘણી સેજ નરમ લાગેને ઉતારવું અને માહેથી ઔરેંજને કાઢી તે કુએ તેટલી અડધી છાસ અને અડધું થંડું પાણી ભિળી તેની સાથે લખોટેલી બરણીમાં ભરવું. પછી ખીજે દીને કાઢી ડીચકાં આગલથી એ ઇચના વ્યાસના સરખા ગોળ કકડા પેન નાઇકથી કાપી કાઢવા અને ઔરેંજની છાલ અંદરથી ચુંથાય નહી તેમજ કાપેલા ગોળો ચીરાય નહી તેમ સંભાળથી આંગળીવડે તેની અંદરનો ગર, રસ તથા ખીયાં કાઢી નાખીને પછી બધી અમથી છાસમાં ખીજે એક દાહડો ભીનવી રાખવાં. જેમ રેહતાં ઔરેંજ નરમ થયલાં નહી હોયતો પછી જ્યાં સુધી કઠણુજ રેહ ત્યાં સુધી છાસમાં વધુ વખત રાખવાં, પણ નરમ થવા દેવાં નહી. તે પછી પાણીથી સોજાં ઘોષ ધોતાં નરમ કપડાંથી નુછી કોરડાં કરી છાલકા મોટા કલમ્ભરેલા પાટીયા અથવા કલમ્ભરેલી કથરોટમાં ઇંગારે મુકી ડાબે નહી તેમ સંભાળથી માહેનો પાણીને ભાગ બાળીને તદન સુકાં કરવાં અથવા ત્રણ-ચાર કલાક તડકે સુકવવાં. જેમ કીધાથી મુરખ્ખો ખીગડશે નહી. ખીજી રીતે કરવા માટે ઉપર મુજબ ઔરેંજને લીસાં કીધા પછી એજ રીતે ડીચકાં આગલથી ગોળ કકડો કાપી કાઢ્યાબાદ ચુંથાય નહી તેમ આંગળીવડે અંદરથી કોતરીને ગર કાઢી નાખવો, પછી એક શેર પાણીમાં ૦૧ તોળાને હીસાએ નીમકનું પાણી કરી તેમાં ઉપર પ્રમાણે બરણીમાં એક દીવસ રાખ્યાબાદ ખીજે દીને એ પાણી કાઢી નાખી એવાં ખીજાં નવાં નીમકનાં પાણીમાં નરમ નહી થાય ત્યાં સુધી ખીજે એક દીવસ યા વધુ વખત રાખ્યા પછી સંભાળથી સોજાં ઘોષ ઉપર મુજબ ચુલે યા તડકે તદન સુકાં કીધા બાદ બધા ઉપરના કાપેલા ગોળ કટકા તથા કોતરેલાં ઔરેંજને તોળવાં અને તે ચાર શેર થાયતો ઘણી સોજી પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ બાર શેરમાં કોટળાં સુધાં એક તાળુ પડું ભચડીને મેળરીને તેમાં દસ શેર પાણી રેડી ખાંડ પીગળાવીને ચુલે બળને મુકી ત્રણ ચાર જ્વેશ આપી ઉતારીને ઢાંકવું અને થોડેવારે ઉપર મેલનો પોપડો આવે તેને આંધરાંની અમથે કાઢ્યા પછી ભીનાં કપડાંથી શીરાને ગાળવો અને બધાં ઔરેંજ અકેકની પાથે પાથે ગોઠવીને સુકાય તેટલાંજ મોટાં એક તદન કલમ્ભરેલાં

છાલકાં તપેલાંમાં ઔરેંજનો કાપેલા ભાગ ઉપર આવે અને તળીયાં હેઠે રેહ તેમ મુકીને ગાળેલા શીરો તેમાં અડધો રેડી એક જોશ આપ્યા પછી ધીમી આંચે ઉઘાડું તપેલું મુકવું અને પેલા ગુદા રાખેલા અડધા શીરાને સેજ ઇંગારે ગરમ રાખી તપેલાંમાંનો શીરો જેમ બળતો જાય તેમ એ શીરામાંથી ઉમેર્યા કરી ઔરેંજને શીરામાં ડુબતાંજ રાખવાં. મુરખ્ખો તૈયાર થવા આવેને ઇંગારે રાખી ઔરેંજ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ફેરવવાં અને મુરખ્ખામાં પાણીનો ભાગ રેહ નહી અને બરાબર તૈયાર થઈ શીરો ઘાડો થાયને અંદર જે માટાં ઔરેંજ હોય તે તથા તેની ઉપરના કાપેલા કટકાને ગુદા રાખવા અને બાકીનાં ઔરેંજની બધી અડધી ઇંચ પોહોળી લાંબી ચીપ કાપી માટાં ઔર જના ગાળામાં ભરીને પેલા કાપેલા કટકા દરેકની ઉપર મુકી તે નીકળી નહી જાય માટે બાંધુની યા નવા બ્રતારાની સળીના બંને કટકાને ઔરેંજની ઉપર ચોકડીની કાંતી ખોસીને પછી થંડા થયેલા શીરામાં મુકવાં. ઘાકાનાં ઔરેંજનો મુરખ્ખો ઘણી તજવીજથી બનાવ્યો હોયતો લાંબી આવેછે નેવા ઘેરા પીળા રંગનો અને સ્વાદ તેમજ દેખાવમાં પણ તેવાજ લાગેછે. એ મુરખ્ખો સુકો કરવો હોયતો તૈયાર થવા આવેને માહેથી જે ભાગ જેટલો શીરો કાઢી લેવો અને એક ભાગ જેટલો શીરાને તપેલાંમાં રાખી વારંવાર ફેરવી ઔરેંજ લાલ નહી થાય તેમ સંભાળથી શીરો સુકવી ખાંડ બંધાય તેટલો બધો શીરો થાયને સેજ ઇંગારે રાખી અકેક ઔરેંજને કાઢી છુટાં છુટાં ખુનચામાં યા ફેલેત દીશમાં મુકી સુકાયને ઉપર મુજબ કાપીને માહે ચીપ ભરીને આખાં ઔરેંજ કરવાં. કેક યા પુડીંગમાં નાખવા માટે એ મુરખ્ખો બનાવી રાખવો હોયતો ઉપર મુજબ ઔરેંજને બાકીને તૈયાર કીધા પછી તેના આડા બે કકડા કાપી માહેની પતળી ચામડી સાથેજ બધું ઉપલી રીતે કાઢીને કોડીયાં જેવાં કરી ચુલે યા તડકે સુકવીને તદ્દન કોરડાં સુકાં કરી એ મુરખ્ખો લાલ બનાવવાનો હોયછે માટે આઐ ચોપડીમાં મુરખ્ખો કાચી કેરીને ચીર અથવા ફાડ્યાંનો છાપેલાછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે બાળેલી ખાંડનો રંગ એનો શીરો તૈયાર કીધા પછી તેમાં જરા નાખીને શીરો ઘણા શીકા લાલ રંગનો કરીને પછી માહે ઔરેંજનાં કોડીયાં નાખીને ઉપર મુજબ એનો સુકો મુરખ્ખો બનાવવો. પણ એ ઔરેંજનાં કોડીયાં ચાર શેર થાયતો આઠ શેર ખાંડનોજ શીરો કરવો.

મુરખ્ખો કાચી કેરીનો ખમણેલો.

સાખા વગરની પટેલ અથવા રસની તાજી રસદાર કાચી કેરી અથવા હાકુસ યા પાયરીની કાચી કેરીને બરાબર છોલી બધા લીલા ભાગ કાઢ્યા પછી ખમણેલી શેર ૪, સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૪૫, તાજી 'ધડું' ૧, જાદા છુંદેલા ઝેળચીના દાંણા તોળો ૦૫૫.

એ માસમાં આવતી કેરીમાં ખટાસ વધારે હોયછે પણ જીનમાં વરસાદ પડ્યા પછી ઉતારેલી કેરી આવે તેમાં ખટાસ ઓછો હોયછે, માટે એ મુજબની ખટાસવાળી કેરી ખમણેલી હોયતો તેને કોડીનાં યા તદન કલ્લવાળાં વાસણમાં થંડાં પાણીમાં ભીનવવી અને મુરખ્ખો જરા ખટાસપર પસંદ હોયતો હઠી કલાક અને ખટાસ પસંદ નહીં હોયતો સાડા ત્રણ કલાક રાખવી. પણ જીન માસની ઓછા ખટાસવાળી કેરી હોયતો તેને દોઢથી બે કલાક ભીનવી રાખવી. પછી કલ્લભરેલાં ઘોયાંમાં નાખવી અને તેમાંનું બધું પાણી ગળી જાય પછી તેની ઉપર ખીજી 'સોજી' થંડું પાણી એકજ વખત રેડવું, પણ કેરીને સેજખી વખત દાખવી યા ચોળવી નહી, એમજ ઘેવાશે, પછી બધું પાણી નીકળી જવા દેવું. ત્યારબાદ હેઠે મુરખ્ખો કાચી કેરીનો ચીર અથવા ફાડ્યાનોછે તેમાં લખ્યા મુજબ ઉપસેલા ભરેલા નાના ત્રણ ચમચા ખાંડને બાળીને તેનો રંગ કરવો અને છડાંને ઘાઘ તપેલાંમાં ખાંડ નાખી તેમાં કોટળાં સુધાંજ ભચડીને બરાબર ચેળવીને માહે બે શેર પાણી રેડી ચુસે બળતે મુકવું અને કકરા પડી મેલ બધા છુટો પડી શીરો નીતરો થાયને ઉતારી જરાવારે આંધરાંની ચમચથી બધા મેલ કાઢ્યા પછી તદન કલ્લભરેલા પાટીયાની ઉપર ભીનવીને નીચવેલું કપડું ઝોળીની કાની દોરીથી આંધીને તેમાં શીરો ગાળી પાછું ચુસે મુકવું અને શીરો ચીકાસવાળો થાયને ઉતારી બાળેલી ખાંડનો રંગ ખપતો ખપતો માહે નાખીને ઘણા ઘેરા લાલ રંગનો શીરો કરી માહે ખમણેલી કેરી બેળીને ધીમ બળતે હંધાડું તપડું મુકવું અને અડધો શીરો બળેને પુરતા ઇંગાર ઉપર રાખી અવાર નવાર માહે ચમચ ફેરવ્યા કરી શીરો બળીને મુરખ્ખો જામના જેવો ઘટ થાયને ઉતારી ઉપર ઝેળચી ભભરાવવી. જો મુરખ્ખો વધારે મીઠો પસંદ હોયતો અડધો શેર ખાંડ વધારે નાખવી. શીરો બળવા આવે તોય મુરખ્ખો બરાબર લાલ થયો નહીં હોયતો ખીજો ઘટે નેદસો

બાળેલી ખાંડનો રંગ માહે બિળીને મળહનો લાલ રંગનો કરવો. એ મુરખો મળહનો પોચો થાયછે. પણ બે વવરો બનાવવો હોયતો ઉપર લપેલી કોપણ એકજાતની ધણીજ સેજ પાકપર ચઢેલી કેરીને ખમણી ઉપલાંજ વજને લઈ સોજાં થંડાં પાણીમાં ત્રણ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી જલદાં કપડાંમાં નાખી નીચવીને બધું પાણી કાઢી નાખ્યા બાદ સાડાચાર શેર ખાંડનો એજ રીતે પણ પતળો શીરો કરવો, પણ એમાં બાળેલી ખાંડનો રંગ સુદલ નાખવો નહીં અને શીરાને પોહોળા પાટીયામાં ગાળી તેમાં નીચવેલી કેરી બિળીને પેહલેથી ધીમે બળતે ઉઘાડું મેલી અડધા શીરો બળેને ઇગારે રાખી હાથ રાખ્યા વગર ચમચે ફેરવ ફેરવ કરવું અને મુરખો સુકો વવરો થાયને ઉતારવો. એ મુરખો પીળા રંગનો થાયછે. પટેલની યા રસની મુરખ્યાની કેરી ધણા દાહડાની ઝાડપરથી ઉતારેલી ચીમડાયલી છાલવાળી અને અંદરનો ગર રસ વગરનો હોય અને ખમણતાં માહેથી પાણી નીકળે નહીં તેવી સુકી કેરીનો મુરખો સારો થતો નથી. ઉપલા સામાનનો તૈયાર મુરખો છ શેરની સેજ ઉપર થશે.

મુરખો કાચી કેરીનો ચીર અથવા ફાડ્યાનો.

પટેલની કેરી ઉપરથી સફાઈદાર રેહતી નથી પણ ગાંઠ ગડબા જેવી અને લંબાચી હોયછે અને રસની કેરી ગોળ અને સફાઈદાર હોયછે તે બેમાંની એકજાતની પાકટ પણ અંદરથી સફેદ નીકળે તેવી ધણી મોટી દલદાર જીણું ગોટળાંની પણ સુકા ગરની નહીં પણ મળહની રસદાર હોય તેવી મુરખ્યાની પચીસ કેરીને ડીચકાં આગલથી સુરાથી ઉભી બે ફાડ્યાંમાં કાપવી અથવા અકેક કેરીની ઉભી ચાર ચાર ચીર કાપવી અને તેની અંદરની ગોટળી કાઢી નાખવી. પણ કોટળાં વગરની અમથી કેરીના નકી ગરનોજ મુરખો કરવો હોયતો કેરીની બેઉ બેરડુપરથી સરખાં મોટાં બે ફાડ્યાં કાપી લેવાં. પછી ઉપલી ત્રણમાંની જેખી રીતે કેરી કાપેલી હોય તેની બધી છાલને બરાબર જાદી છોલવી અને તે પછી પણ સેજ લીસો ભાગ રહેલો હોયતો તેને બરાબર કાઢી નાખીને પછી રૂપાંના યા ખીજી સોજી ધાવુના ખાવાના કાંટાવડે કેરીને બધી બેરડુ ઉપર અને છેક હેઠે કોટળાંને લાગે તેમ ઉડા ચોખા દેવા, પણ કાંટાના દાંતા હોય તેટલાજ છુટા બધા ચોખા સરખા પાશે પાશે દેવા, તદનજ અકેકની અંદર અથવા અથડેલા મારવા નહીં, તેથી કેરી ચુંથાઈને ભાગી જશે.

પછી એ કેરીને તોળી વીસ શેર થાયતો પાંન સાથે ખાવાનો સુકો કળી ચુનો એક પાશેર લઈ તેમાં થંડું પાણી એક શેર રેડવું, પણ ચુનો પાણીમાં પડતાં ખીલે છે અને કકડી જમણે માટે માહે હાથ નાખવો નહી, થંડો થાયને પાણીમાં મળવી થોડેવારે ચુનો હેઠે ફરી જમ ઉપર નીતરું પાણી આવે તેને કાઢી લેવું અને એ કેરી ડુબે તેટલાં થંડાં પાણીમાં એ ચુનાનું પાણી ભેળીને લખોટેલી માટી બરણીમાં રેડવું અને બરણી નહી હોયતો પછી તદનજ કલકલરેલાં માટાં ઉડાં તપેલાંમાં ઘોઘને સોજાં કીધેલાં કેળનાં પાદડાં હેઠે તેમજ ભોરડુપર ફરતાં મુકીને તેમાં એ પાણી રેડીને માહે કેરી નાખવી અને તપેલું હોયતો ઉપર પણ પાદડાં મુકીને ઢાંકવું અને બરણીને એમજ ઢાંકણું ઢાંકવું. તે પછી ચોવીસ કલાક થાયને કાઢીને થંડાં પાણીથી કેરીને સોજી ઘોઘ ભાગે યા ચુંથાય નહી તેમ સંભાળથી બેઠ હથેલીવડે કેરીને દાખીને બધું પાણી નીચરી કાઢ્યા પછી તોળવી અને તે એક શેર કેરીએ દોઢ શેરને હીસાબે સોજી પેહલાં નંબરની મોરીશયસ સફેદ ખાંડ લેવી અને કેરીની ચીર અથવા ફાડ્યાં અકેકની ઉપર પડે નહી પણ બધાં પાશે પાશે મુકાય તેટલાં માટાં એક તદન કલકલરેલાં છાલકાં પોહોળાં તપેલાંને મુરખ્ખો બનાવવા માટે તૈયાર કરી રાખી તેની ઉપર બીનવીને નીચવેલાં કપડાંને ઓળીની કાંતી દોરીથી બાંધવું. ત્યારબાદ ખીજાં સોજાં તપેલાંમાં ખાંડ નાખી તાજાં બે છડાંને ઘોઘને કોટળાં સુધાંજ માહે ભચડીને બરાબર મળવી શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ તેમાં લખ્યા ફરતાં ઓછું પાણી રેડી તેમાં બધી ખાંડ બરાબર પીગળાવીને પછી શીરો બનાવવા મુકવો અને તેમાંજ લખ્યા મુજબ થાયને ઉતારી જરાવારે ઉપરનો મેલનો ઘોપડો માહે ભેળાય નહી તેમ સંભાળથી બધો આંધરાંની ચમચે કાઢીને પછી પેલાં મુરખ્ખો બનાવવા માટે તૈયાર કીધેલાં તપેલાંમાં ઓળી બાંધેલાં કપડાંમાંથી ગાળવો. કોઈ લોક મુરખ્ખો લાલ કરવા માટે અંદરનો શીરો થોડો બળે પછી તેમાં થોડા તજના માટા કટકા નાખે છે અને મુરખ્ખો લાલ થાય પછી માહેથી તે કાઢી નાખે છે અને કોઈકનો મુરખ્ખો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ શીરો ગાળીયા પછી આગે ઘોપડીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો લખેલા છે તે બનાવીને તેમાં થોડો થોડો કરી ભેળીને શીરો ઘણું ઘેરા લાલ રંગનો કરીને પછી મુરખ્ખો બનાવે છે.

એ રીતે શીરો ગાળીને તૈયાર કીધા પછી મુરખ્ખો બનાવવાની રીતમાંજ
લખ્યા મુજબ ભાંય ઉપર કહરેલનો ચુલા માડીને તેપર મુખ્ખો
બનાવવાના શીરાનાં તપેલાંને મુજી હેઠે બળતું રાખવું અને અંદર મેલ
આવે તેને કાઢ્યા કરી ચમટીમાં દાખતાં શીરો ચીકાસદાર લાગે તેવો
થાયને તેમાં અકેકની ઉપર નહી પણ બધી પાથે પાથે કેરી મુકી તપેલું
ઉંઘાડું રાખી હેઠે બધે ફરતું એકસરખું ધીમું બળતું રાખવું અને થોડો
વખત થાયને કેરીનું પડ ફેરવ્યા વગરજ વચમાંની કેરી બોરડુપર અને
બોરડુની વચમાં કરવી, તેથી બધી એકસરખી લાલ થશે. અડધો શીરો
બળવા આવેને બળતું કાઢી નાખી આખાં તપેલાંની હેઠે પુરતા ઇંગાર
રાખીને કેરીનું પડ ફેરવવું. તે પછી એજ રીતે બાહેરની કેરી અંદર અને
વચમાંની કેરીને અવાર નવાર બાહેર મુકવી, પણ હજી મુરખ્ખો મળહને,
લાલ નહી લાગેતો પછી ખીજે થોડો રંગ ભિળવો અને મુરખ્ખો મળહને
લાલ અને પાણીના ભાગ વગરના ઘાડા શીરા સાથેનો થાયને ઉતારી
ઉપર મેલ આવશે તે માહે ભિળાય નહી તેમ ચમચથી બધો કાઢી નાખી
શીરાને તદ્દન નીતરો કરીને પછી ચાર તોળા એળચીના દાંણાને ખોખરા
કરી ઉપર ભભરાવીને કપડું બાંધી ખીજે દીને બરણીમા ભરી અપટ
ઢાંકીને ઉપર કપડું બાંધવું. છ સાત કેરીનો મુરખ્ખો બનાવવો હોયતો
ઉપર મુજબ કેરીને તૈયાર કીધા પછી મોટા કલપભરેલા પાટીયામાં એજ
હીસાબની ખાંડનો શીરો કરી માહે બાળેલી ખાંડનો રંગ એજ રીતે
ભિળીને તપેલાંને મોટા ચુલા ઉપર મુકવું અને સેજ ચાસવાળો શીરો
થાયને અંદર કેરીને પાથે પાથે મુકી ઉપર મુજબ મુરખ્ખો તૈયાર થવા
આવે અને જ્યારે શીરામાં ખીજા ઘેરા રંગનું શીણ આવીને તે ઉભાવ
માડે ત્યારે મુરખ્ખો તૈયાર થવા આવેલો અમજવો અને ઉભાતા શીરાને
ચમચથી બેસાડી દધ એ રીતે ત્રણ ચાર વખત થઈ શીરો મળહને.
બણેા ઘાડો થાયને ઉતારી ઉપર મુજબ મેલ કાઢ્યા પછી એળચી
ભભરાવીને તેમજ થંડો થાયને ભરવો. પણ એમ ચુલે ઉભાતાં મુરખ્ખો
હેઠે લાગે ચા કરપાય નહી તેની સંભાળ રાખવી. નાના કટકાનો મુરખ્ખો
કરવો હોયતો ઉપર મુજબ કેરીને છોલીને બાળુનાં બેઉ ફાડમાં કાપી
તેના આડા બંને કટકા કાપવા અને ગોઠણાંની બેઉ બોરડુપરની ચીપને
ધસીને બરાબર કાપી લેવી, પછી ઉપર મુજબ એ બધાંને ચોખા દધ

તેમજ પણ વીસ કલાક ચુનાનાં પાણીમાં રાખ્યા બાદ ઘાઈ નીચવીને એક શર કેરીએ સવા શર અને મુરખો રાખવાનો હોયતો સવા શરને નવટાંકને હીસાએ ઉપર મુજબની ખાંડનો શીરો બનાવી એજ રીતે એનો મુરખો કરવો. ઉપર લખેલી કોઈપણ રીતે બનાવેલો મુરખો તુર્ત ખાધામાં ખાટો લાગેછે પણ થોડા દિવસ રાખ્યા પછી શીરો પીને સેજ ખાટો મીઠો મળહનો થાયછે. પણ જો કોઈને એમ ખટાસવાળો મુરખો પસંદ નહી હોયતો ઉપર લખ્યા મુજબનાં ગોઠણાં સાથનાં ફાડ્યાં અથવા ચીર યા નકી ગરનાં ફાડ્યાંને અમથાં થંડાં પાણીમાં બાર પંદર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી તે પાણી કાઢી નાખીને પછી ઉપલીજ રીતે ચુનાનાં પાણીમાં ભીનવીને પછી મુરખો બનાવ્યાથી ખટાસ વગરનો થશે. મુરખો જલદી બનાવવો હોયતો ઉપર મુજબ કેરીને છોલી ચોખા દધને પછી તોળીને સેજ બાફવી અને એ એક શર કેરીએ એક શરને નવટાંકને હીસાએ ખાંડ લઈ શીરો કરીને તુર્તજ એ કેરીનો મુરખો કરવો. એ મુરખો ચારથી પાંચ દાહડાજ રેહછે. તદનજ કંઈ પણ અંદરથી તદન સફેદ નહી પણ ધણીજ સેજ પીળાસપર ચઢેલી કેરીમાં ખટાસ એછો હોયછે. તેમજ ચોખાસાંનું પાણી પીધા પછી જીન માસમાં ઝાડપરથી ઉતારેલી કેરીમાં પણ ખટાસ એછોજ હોયછે. માટે તેવી કેરીને તો ફક્ત ચોવીસ કલાકજ ચુનાનાં પાણીમાં ભીનવવી, વધુ વખત પાણીમાં રાખવી નહી. ગોલાબનો ટેક્ટ પસંદ હોયતો મુરખો તૈયાર થવા આવી માહે શીણ આવવા માડેને છ સાત કેરીનો હોયતો તેમાં ધણીજ સોજો ગોલાબ નાના ચાર ચમચા છાંટીને પછી મુરખો બરાબર થાયને ઉતારવો. પટેલની યા રસની કેરી ઝાડપરથી ધણી દાહડાની ઉતારેલી ચીમડાયલી છાલની અને અંદરનો ગર રસ વગરનો સુકો થયેલો હોય તેવી કેરીનો મુરખો સારો થતો નથી.

મુરખો કાચા કેરીનો સળીનો.

સાખા વગરની રસની અથવા પટેલની મોટી દલદાર અને સુકી નહી પણ રસવાળી મુરખાની કાચા કેરીની છાલ બરાબર જાદી છોલીને પછી તેની અડધી ઇંચ જેટલી પોહોળી અને એટલીજ જાદી અને ત્રણેક ઇંચ જેટલી લાંબી કાપેલી સળી શર ૪, સોજ શાકરીયા ખાંડ શર ૫૦, કળી ચુનો તોળા ૬, તાજુ ૪૩ ૧, હુંદલી એળચી તોળો ૧.

ચુનાને બે શેર થંડાં પાણીમાં બરાબર મેળવીને ઢાંકી રાખવું અને બધા ચુનો હેઠે ઠરી જાય પછી ઉપરનું નીતરું પાણી કાઢી લઈ તેમાં કેરીની સળી નાખીને પછી સળી બરાબર ડુબે તેટલું ખીજીયું થંડું પાણી રેડી બે કલાક અને બધી સળી બરાબર કઠણ થઈ નહીં હોયતો ખીજે અડધા કલાક વધારે રાખવું. જે અરસામાં સળીને બે ત્રણ વખત તળે ઉપર કરવી. ઉપર મુજબ સળી ભીનવાને દોઢેક કલાક થાયને કલઈ ભરેલા માટા પાટીયામાં ખાંડ નાખી ઇંડાંને ઘાઇને તેમાં કોટળાં સુધાંજ ભચડીને બરાબર મેળવી માહે દોઢ શેર થંડું પાણી રેડી ચુલે બળતે મુકી અવાર નવાર ચમચ ફેરવવી અને બે ત્રણ કકરા પડી મેલ છુટો પડેને ઉતારી ઉપરનો મેલ આંધરાંની ચમચે કાઢીને પછી ખીજાં તપેલાં ઉપર ભીનવેલું કપડું બાંધી તેમાંથી શીરાને ગાળી પેલા પાટીયાને સોબે ઘાઇને તેમાં શીરો રેડી પાછો ચુલે મુકવો અને બરાબર આસવાળો એટલે ચમટીમાં દાખતાં જરા ટાપટ જેવો શીરો લાગેને મુરખ્ખો મજાહનો ઘેરા પીળા રંગનો કરવો હોયતો તેમાં તજના માટા કકડા એક તોળો નાખવા, પણ મુરખ્ખો મજાહનો લાલ રંગનો પસંદ હોયતો શીરો બનાવવાની આગમચ આમ્મિ ચોપડીમાં મુરખ્ખો કાચી કેરીનો ચીર અથવા ફાડ્યાંનોછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ ઉપસેલા ભરેલા નાના ત્રણ ચમચા ખાંડને બાળીને તેનો રંગ કરી તપેલાંમાંનો શીરો ઘણો ઘેરા લાલ રંગનો થાય તેટલો તેમાં એ બાળેલી ખાંડનો રંગ ખપતો ખપતો બેળવો અને સળી ભીનવાને ઉપર લખ્યા જેટલો વખત થાયને ચુનાંનાં પાણીમાંથી કાઢીને સોજી ઘાવી અને શીરાને પાછો એક કકરો પાડી તેમાં નાખી સાધારણ બળતે ઉંધાડું રાખી સળી ભાગે નહીં તેમ અવાર નવાર ચમચ ફેરવવી અને અડધો શીરો બળેને કોલસાને ઇંગારે રાખવું. પણ મુરખ્ખો તૈયાર થવા આવે તોય મજાહનો લાલ થયો નહીં હોયતો ખીજે જરા ખાંડનો રંગ બેળી લાલ કરવો અને શીરો ઘાડો થઈ માહે બરાબર શીણ આવેને ઉતારવું. શીણ આવી શીરો ઘાડો થાય પછી વધુ વખત રાખવું નહીં, તેથી શીરો ચીવટ થઈ જશે, માટે બરાબર વખતસર ઉતારી થંડો થાયને એળચી બેળીને ભરવો. માટી ચાર કેરીની ઉપર લખેલાં વજનની સળી થશે અને એટલા સામાનનો તૈયાર મુરખ્ખો સાડા છ શેરને આસરે થશે. ચુલા ઉપર શીરામાં સળી નાખ્યા પછી આસરે એકથી સવા કલાકે મુરખ્ખો તૈયાર થાયછે. ચાર શેર કરતાં વધારે સળીનો મુરખ્ખો કરવો હોયતો ઉપર લખ્યા કરતાં પણ સેજ વધુ આસવાળો શીરો

કરવો. કારણ વધુ શીરાને બળતાં વખત લાગે છે અને તેથી વધુ વખત ચુલે રેહતાં સળી નરમ થઇ જાય છે. કેરીનો મુરખ્ખો સેજ ખટાસવાળા ટેસ્ટનો સારો લાગે છે પણ વળી કાઢીને તેવો પસંદ પડતો નથી માટે ખટાસ વગરનો કરવો હોયતો સળીને ચુનાનાં પાણીમાં ભીનવવા આગમચ પેહલે અમઘાં થંડાં પાણીમાં દાઢથી બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી તેમાંથી કાઢીને ઉપર લપ્યા મુજબનાં ચુનાનાં પાણીમાં ભીનવવી. સળીનો મુરખ્ખો આઠ દસ મહીના સુધી મજબૂતો રેહ છે, બીગડતો નથી. ધણા દાહડાની ઝાડપરથી ઉતારેલી ચીમડાયલી છાલતી અને અંદરનો ગર સુકાયલી રસ વગરની કેરીનો મુરખ્ખો સારો થતો નથી.

મુરખ્ખો કેસર્યા.

આમ્મે વોવીધ વાંનીમાં મુરખ્ખો કોહોળાંનો કટકાનો તથા ખમણેલો અને મુરખ્ખો દાઢીનો કટકાનો તથા ખમણેલો છાપેલો છે તેમાંનો કાઢ પણ મુરખ્ખો કેસર નાખીને બનાવવો હોયતો આમ્મે ચોપડીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે પ્રમાણે અડધો તોળો સોજ ખરી કેસરને સેકી બારીક વાટીને નાના બે અમચા ભરી સોજ ગોલાખ અથવા પાણીમાં બરાબર મેળવીને તૈયાર કરી રાખવી અને એના શીરામાં બાળેલી ખાંડનો રંગ નાખવો નહી પણ એ મુરખ્ખામાં લખેલી રીતે છાલ છોલી બીયાં તથા ગર કાઢી નાખ્યા પછી બાકી રહેલાં દસ શેર કોહોળાં અથવા દાઢીનો કટકાનો અથવા ખમણેલો મુરખ્ખો બનાવવા મુકયો હોયતો તે તૈયાર થવા આવે અને જરા ઘાડા શીરા સાથેનો થાય ત્યારે તે કટકાનો હોયતો બધા કટકાને અમચવડે તપેલીમાં બોરડુપર મુકીને પછી શીરો ઘેરા પીળા રંગનો થાય અને કેસરનો પુરતો સ્વાદ લાગે તેટલી પેલી તૈયાર કીધેલી કેસરમાંથી ખપતી ખપતી શીરામાં મેળવીને પછી તેમાં કટકાને પાછા ભેળીને શીરા સાથેનો અથવા સુકો જેવો મુરખ્ખો કરવો હોય તેમ તૈયાર કરવો. ખમણેલો મુરખ્ખો હોયતો તે પણ તૈયાર થવા આવે ત્યારે તેમાં પણ ટેસ્ટ મુજબ એ કેસરને પુરતી ભેળીને બનાવવો.

મુરખ્ખો કોહોળાંનો કટકાનો તથા ખમણેલો.

જુરાં કોહોળાંનો મુરખ્ખો બનાવવો હોયતો તેની ત્રણ ઇંચ પોહોળી બધી ચીર કાપી છાલ છોલી ગર તથા બીયાં કાઢીને તેના ચાર ચાર ઇંચ અને ગમેતો તેથી પણ વધારે લાંબા કટકા કાપવા. પછી તેને ભાગે નહી

તેમ સંભાળથી ખાવાના કાંટાવડે પાથે પાથે બધી બેરકુપર ચોખા દધને તોળવું અને પાકટ કોહોળાંને એક વરશ દાહડો સીકાં ઉપર ટાંગી રાખ્યા પછી સુકાયછે તેવું સુકું કોહોળું હોયતો તેના એક શેર કટકાએ એક શેરને નવટાંક સોળ ખાંડ લેવી અને એવુંજ પાકટ પણ તાણું નવું કોહોળું હોયતો તેના એક શેર કટકાએ અડધા શેરને નવટાંક ખાંડ લેવી, પણ કોહોળું કુમળું હોયતો તેના એક શેર કટકાએ અડધા શેર ખાંડ લેવી અને ચોખા દધલા કટકાને ઘોષને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી નીચવીને પછી મુરખ્ખો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ પાકટ કોહોળાં માટે તદન પતળો શીરો કરી તેમાં લખેલી રીતે કટકા નાખી ઢાંકણુ ઢાંકીને ચુલે મુકવું અને કોહોળાંના કટકા બફાયાથી તેનો કાચો રંગ બદલાઈને નીતરો જવો થાયને ઢાંકણુ કાઢી નાખી તેમાંજ લખેલી રીતે શીરા સાથનો મુરખ્ખો તૈયાર કરવો. એ મુરખ્ખો બણે વખત રાખવો હોયતો થોડી ખાંડ વધારે લઈ કુબતા શીરા સાથનો મુરખ્ખો તૈયાર કરીને તેમાં ખાટાં ત્રણ લીંબુનો ગાળેલો રસ નામવો. એ મુરખ્ખો સુકો કરવો હોયતો શીરા સાથનો મુરખ્ખો થાયને વધારે ટાપટ કરી ચુલેજ ધીમે ધંગારે રેહવા દધને આંધરાંની ચમચથી માહેના કટકાને કાઢી તેમાંનો બધો શીરો નીતારીને પછી ફલેંત દીશમાં અથવા કલ્હ ભરેલા ખુનચામાં છુટા છુટા વખાતા મુકવા અને ઉપરનું પડ સુકાયને છરીવડે ઉપાડી પડ ફેરવી નાખી સુકો થાયને ભરવો. એ મુરખ્ખો થંડીમાં સુકો રેહશે પણ ખીજી રીતમાં પસરી જશે. નવાં આવેલાં પાકટ કોહોળાંના શીરા સાથના મુરખ્ખા માટે સેજ ચીકાસવાળો શીરો કરીને તેનો ઉપલીજ રીતે શીરા સાથનો અથવા સુકો મુરખ્ખો કરવો. કુમળું કોહોળું હોયતો તેમાં પાણીનો ભાગ વધારે હોવાથી તેને માટે જરા આસવાળો શીરો કરીને શીરા સાથના મુરખ્ખો બનાવવો. એનો સુકો મુરખ્ખો થશે નહી. ઉપલો કોષપણુ મુરખ્ખો તૈયાર થયા પછી ગમેતો ઉપર થોડા ખોખરા કીધલા એળચીના દાંણુ ભભરાવવા.

ઉપર લખેલા કટકાનો કોષપણુ મુરખ્ખો લાલ કરવો હોયતો આએ ચોપડીમાં મુરખ્ખો બનાવવાની રીત બાપેલીછે તેમાં બાળેલી ખાંડનો રંગ નાખવા લખેલુંછે તેનો રંગ એ મુરખ્ખા માટે શીરો તૈયાર કીધા પછી તેમાંજ લખેલી રીતે ભળીને પછી તેમાં કટકા નાખીને બનાવ્યાથી મુરખ્ખો મજાહનો બધો એકસરખો લાલ થશે. ગોલાબનુ એસેન્સ

નાખ્યાથી મુરખ્ખો વધારે સારા ટેસ્ટનો થાયછે માટે તે નાખ્ખું હોયતો એક માટાં કોહોળાંના કટકાનો મુરખ્ખો ટાઇટ શીરા સાથનો થાય ત્યારે એક નાનો અમચો થંડાં પાણીમાં પચીસથી ત્રીસ ટીપાં સાધારણ મિકરનું હલકું નહીં પણ કૉસ એન્ડ પ્લેકવેલનું સોળું એસેન્સ ઓવ રોજ મેળવીને પછી તપેલાંમાંના મુરખ્ખાના કટકાને અમચથી તપેલાંની બેરકુપર મુકીને પછી શીરામાં ભિળીયા બાદ ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી કટકાને પાછા શીરામાં મેળવીને મુરખ્ખો તૈયાર કરવો. કોહોળાંના કટકાને બાષીને પછી તેનો મુરખ્ખો બનાવેલા સફેદ થાયછે માટે તેવો કરવો હોયતો ઉપર લખ્યુંછે તેવાં નવાં આવેલાં તાજાં પાકટ એક કોહોળાંના કટકાને ચોખા દીધા પછી તોળીને તેનું વજન કરીને ખાંડનો હીસાબ કાઢ્યા બાદ કટકાને થંડાં પાણી સાથે તપેલીમાં ઢાંકીને બાફવા મુકવા અને તેનો કાચો રંગ બદલાય ત્યારે ઉતારીને નવી ટોપલીમાં ઓસાવી કાઢી કટકા તદ્દન કોરડા થાય પછી ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી બેઉ હથેલીથી દાખી નીચવીને ઉપર લખ્યા મુજબ પણ રંગ નાખ્યા વગર અમચોજ સોજ સફેદ પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડનો શીરો તૈયાર કરી તેમાં કટકા નાખી તપેલું ઉંઘાડુંજ રાખીને મુરખ્ખો તૈયાર કરવો. અમણેલો મુરખ્ખો બનાવવા માટે વરચ દાહડો રાખેલું પાકટ કોહોળું ચાલશે નહીં માટે નવાં આવેલાં પાકટ અથવા કુમળાં માટાં એક કોહોળાંની બધી પોહોળી ઉભી ચીર કાપી તેમાંથી ખીયાં તથા ગરને કાપીને કાઢી નાખ્ખું. તે પછી એ આખી ચીરની બધી છાલ છોલી કાઢવી નહીં પણ બેઉ છેડા તરફની છાલ છોલવી અને વચમાંના ભાગની ત્રણેક ઇંચ જેટલી છાલ છોલ્યા વગરજ રાખીને પછી અમણીની ઉપર ચીર મુકી છાલ તરફથી પકડીને બધો સફેદ ભાગ અમણી લઈ છાલનો ટુકડો વધે તે કાઢી નાખવો. પછી એ અમણેલાં કોહોળાંને સોળું ઘોષ કલહવાળી ચાળણી ચા બોયાંમાં નાખી તેને હથેલીવડે જરા દાખીને પાણી કાઢ્યા પછી તોળીને અમણેલાં પાકટ એક ચીર કોહોળાં માટે અડધો ચીરને નવટાંક અને કુમળાં માટે એના કરતાં જરા ઓછીને હીસાબે ખાંડ લેવી અને પાકટ સારું સેજ આસવાળો અને કુમળાં માટે વધારે આસનો શીરો કરી ચાળણીમાંથી કાઢેલાં કોહોળાંને તેમાં નાખી અમચથી જરાખર મેળવી ઢાંકીને ધીમે બળતે મેલવું અને શીરામાં પડી કોહોળું બફાયાથી તેનો કાચો રંગ બદલાયને ઢાંકણ કાઢી નાખ્ખું અને મુરખ્ખો સેજ દીજો જેવો થાયને

ઉતારવો. કારણ શીરો તદન સુખ્યાથી પછી ખાંડ બંધાઇને મુરખ્ખો વવરો થઇ જાયછે. એ મુરખ્ખો બનાવતી વેળા અંદર વારંવાર ચમચ ફેરવવી નહી તેથી કોહોળું અટવાઇ જશે. પણ મુરખ્ખો તૈયાર થવાની અગાઉ કોઇ વખત અંદરનો શીરો સુકાઇ જવા આવેતો માટે ગરમ પાણી જરા રેડવું, તેમજ પેહલે કોઇ કોહોળું કુમળું જેવું લાગેછે પણ ચરવામાં પાકટ નીકળેછે ત્યારે ઉપર મુજબ લીધેલી ખાંડ તેમાં ઓછી પડી જાયછે, માટે તેમ લાગેતો પછી મુરખ્ખાને ચમચવડે તપેલાંમાં બોરકુપર કરવો અને વચમાં શીરો એકઠો થાય તેમાં શુમારથી થોડી ખાંડ ભિળી તે પીગળેને તેમાં પાછો મુરખ્ખો મેળવીને પછી તૈયાર કરવો. એ મુરખ્ખો પણ લાલ કરવો હોયતો ઉપર કટકાના મુરખ્ખાના શીરામાં બાળેલી ખાંડનો રંગ ભિળવા લખ્યુંછે તેમજ પણ તેના કરતાં એમાં રંગ ઓછો ભિળી શીરો શીકા લાલ રંગનો કરવો, તેમજ એમાં પણ ઉપર લખ્યા કરતાં જરા ઓછું ગોળાબનું એસેન્સ નાખવું. એક માટાં પાકટ નવાં કોહોળાંનો ખમણેલો મુરખ્ખો બનાવતી વેળા એક માટા પાકા સંત્રાની છાતના ત્રીણા કટકા અથવા રેસાને ખમણેલું કોહોળું શીરામાં નાખતી વેળા સાથે નાખ્યાથી સારો ટેસ્ટ થાયછે. એ ખમણેલો મુરખ્ખો ઉતાર્યા પછી તેમાં છોલેલી બદામની થોડી સ્લાઇસ તથા થોડા ખોખરા કીધેલા એળચીના દાંણા નાખી એસેન્સને બદલે ધણે સોળે ગોલાબ થોડો ઉપર છાંટવો. વધારે સોળે ખમણેલો મુરખ્ખો કરવો હોયતો ઉપર લખ્યા મુજબનાં એક નવાં પાકટ કોહોળાંને ખમણી ઘાઇ સોળું કરીને સાફ કલ્લવાળાં તપેલાંમાં થંડાં પાણી સાથે ભિળી ઠંકીને ચુલે બાફવા મુકવું અને કોહોળાંનો કાચો રંગ બદલાયને ઉપર મુજબ બોચાંમાં નાખી પાણી કાઢ્યા પછી તેણીને ઉપલેજ હીસામે પણ પેહલાં નંબરની સોળ સફેદ શાકરીયા ખાંડ સહી અને તેનો ઉપર મુજબ શીરો બનાવીને ઉપલીજ રીતે એનો મુરખ્ખો બનાવવા મુકવો અને તે થવા આવે તેટલાં ક્રીસ્ટેલાઇઝ કુટના ચણા જેટલા કટકા કાપીને તે પોણે રતલ તૈયાર રાખી મુરખ્ખો તૈયાર થાયને ઉતારતી વખત એ અંદર ભિળીને ઉતાર્યા પછી બદામ તથા પસ્તાંને છોલી તેની સ્લાઇસ કાપી ઘાઇ કોરડી કરીને તે તથા ખોખરા કીધેલા એળચીના દાંણા ભભરાવીને ઉપરથી ધણીજ સોળે ગોલાબ છાંટવો અથવા ઉપર લખ્યા મુજબ ગોલાબનું એસેન્સ ભિળવું. ગમેતો એમાં પણ બનાવતી વેળા સંત્રાની

છાલ નાખી, પણ એ મુરખો સફેદજ શોભે છે માટે એમાં બાળેલી ખાંડને રંગ મુદ્દલ નાખવો નહીં કીચેલા ધનુડ કુટ નહીં હોયતો પછી શીરા સાથનો ચીનાઈ ચવચવનો મુરખો આવે છે તેમાં લાલ રંગની ગોળ કાતરીઓ જે ખાવામાં કરી લાગે છે તે તથા અંદર લીલા રંગનાં ફળ આવે છે તેને શીરામાંથી કાઢીને ઉપર લખ્યા મુજબ ચણા નેટલા કટકા કાપી ઉપલાંજ વજને લઈને તેજ મુજબ એ મુરખામાં ભેળવો.

મુરખો ગાજરનો ખમણેલો.

સોજાં મોટાં પાકટ ગાજરની છાલને છરીવડે ઓખવીને બધી બરાબર કાઢી હેઠેની ઘેઠક કાપીને કાઢી નાખી ગાજર બે ફાડમાંમાં ઉભાં કાપી વચમાંનો લીલો અથવા પીળો ભાગ કાપીને કાઢી નાખી ખમણીથી ખમણીને પછી તોળવું અને તે શેર એકમાં સવાશેરને હીસાબે સોજાં ખાંડ લઈ કલ્લપભરેલી તપેલીમાં નાખીને તેમાં ધડું મેળવીને પતળો શીરો કરી ગાળી ગાજર ઘાઇને માહે તે નાખી ચુસે ઉઘાડું ધીમે બળતે મુઠી અવાર નવાર ચમચ ફેરવવી અને મુરખો તૈયાર થઈ સેજ પોચો જેવો રહેને ઉતારવો, બણે ટાઈટ કરવો નહીં. પછી છુંદેલી એળચી જ્યક્ષણ પોણે તોળો ભેળવું. તાજાં ગાજરને પાંચ છ દાહડા રાખ્યાં હોયતો તે સુકાઈને વજનમાં ઘટે છે માટે તાજાં અને અંદરથી ઘેરા રંગના નીકળે છે તેવાંજ લેવાં, પીળા રંગનાં લેવાં નહીં.

મુરખો ચીલડાંનો કટકાનો.

મોટાં પાકાં દલદાર પણ તદન કઠણ ચીલડાંની છાલ છોલી ગર તથા ખીયાં કાઢી નાખી મુરખો કોહોળાંનો કટકાનો તથા ખમણેલો છાપેલો છે તેમાં કુમળાં કોહોળાંના કટકાનો બનાવવા લખેલું છે તેમ એ ચીલડાંના કટકા કાપી ચોખા દઈ તેમજ શીરો કરીને તેજ રીતે શીરા સાથનો અથવા સુકો મુરખો કરવો. એ મુરખો સારો લાગે છે પણ એક બે દિવસજ રહેશે.

મુરખો તરબુચની છાલનો કટકાનો.

અંદરથી શીકા લાલ રંગનાં કુમળાં તરબુચ નીકળે છે તેની છાલ કઠણ હોય છે અને બરાબર પાકેલાં અને અંદરથી મજાહનાં રવાદાર ઘેરા લાલ રંગના પાકટ તરબુચની છાલ નરમ હોય છે, માટે એ બેમાંથી જે

એક જાતનું તરબુચ હોય તેનો લાલ ગર કાળો કાઢી નાખવો અને છાલ સાથે વળગેલો સફેદ ગર રેહવા દઇ એ છાલના સમયોરસ ચાર ઇંચના કટકા કાપીને ઉપરની લીલી છાલ છોલીને કાઢી નાખ્યા પછી બધે ચોખા દેવા અને કુમળાં તરબુચની છાલના એક શેર કટકાએ એક શેર અને પાકેલાં પાકટ તરબુચની છાલના એક શેર કટકાએ અડધા શેરને નવટાંકને હીસાથે સોજી ખાંડ લઇ આપે ચોપડીમાં મુરખ્ખો કોહોળાંનો કટકાનો તથા ખમણેલાછે તેમાં એક વરથ દાહડો રાખેલાં પાકટ કોહોળાંનો મુરખ્ખો કરવા લખેલુંછે તેજ રીતે પણ એ તરબુચની તાજી છાલનો શીરા સાયનો અથવા શીરા વગરનો સુકો મુરખ્ખો બનાવવો. ગમેતો એ મુરખ્ખો તૈયાર થવા આવેને મુરખ્ખાના કટકાને ચમચથી તપેલાંમાં બોરકુપર મુકીને પછી ટેસ્ટ મુજબ થોડું રાજખરી સીરખ અથવા થોડાં ટીપાં કાસ ઍન્ડ બ્લેન્ડેલનું ગોલાખનું ઍસેન્સ શીરામાં ભળીને પછી કટકા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી પાછા શીરામાં ભળવીને પછી મુરખ્ખો તૈયાર કરવો.

મુરખ્ખો દીલ્હીનો બનાવવાની રીત.

તદનજ પાકટ જુરાં કોહોળાંની ત્રણેક ઇંચ જેટલી ચીર કાપી છોલીને વચમાંનો ખીયાં સાયનો ગર તેની ઉપર સેજખી વળગેલો રેહ નહી તેમ બધા બરાબર કાપીને કાઢી નાખી બાકીની ચીર રેહ તેને ઘાતાં સફેદ કપડાંને પાણીથી ભીનવીને સોજાં પાટીયાં ઉપર પાંચરી તેની ઉપર મુકી ખાવાના સોજી ધાતુના યા રૂપાંના કાંટાવડે ઘણા ઉંડા અને અકેકની અથોઅથ બધી તરફથી ચોખા દઇ તેના દોઢ ઇંચ પોહોળા કકડા કાપી તે કુબે તેટલાં પાણીમાં ઢાંકીને બળતે મુકી બે ત્રણ જોશ આપી કકડા સેજ પોચા થાયને ઉતારવું, નરમ કરવું નહી. પછી પાણીમાંથી કાઢી બેક હાથની હથેલીથી દાખીને બધું પાણી બરાબર નીચરીને પછી તોળવું અને તે ચાર શેર થાયતો ઘણી સોજી પાંચ શેર શાકરુયા ખાંડમાં ત્રણ શેર થંડુ પાણી રેડી તેમાં અડધા પાથેર સોજાં કુધ નાખી તદન કલબજરેલી તપેલીમાં ચુલે બળતે મુકી ખાંડ પીગળે ત્યા સુધી માહે કલબજરેલી ચમચ ફેરવ્યા કરવી અને તે પછી બે જોશ આવેને અડધા પાથેર કુધમાં એટલુંજ પાણી ભળીને તે રેડવું અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢવા કરી શીરા નીતરે થાયને એક તપેલીની ઉપર ભીનવીને નીચવેલું

ધાતું કપડું ઓળીની કાની દોરીથી બાંધી તેમાંથી શીરો ગાળીને પછી
 એ શીરો તથા કોહોળાંના કકડાથી પોણું ભરાય તેટલાં એક તદન કલ્હ
 ભરેલાં તપેલાંમાં શીરો રેડી બળતે મુકી સેજ આસવાળો શીરો થાયને
 તેમાં બાણીને નીચવેલા કોહોળાંના કટકા નાખી બળતે રાખી ભાગે નહી
 તેમ અવાર નવાર અમચે તળે ઉપર કરવું અને માહે શીણુ આવવા માટે
 અને શીરાને અમઠીમાં દાખીને ઉંઘાડીયા પછી શીરો સફેદ થાયને ઉતારી
 તદન કલ્હ ભરેલા ખુનચા યા કોડીનાં મોટાં ફ્લેન દીશમાં કાંટાવડે અડેક
 કકડાને ઉંચકીને શીરા વગર છુટો છુટો મુકી તપેલાંમાંનો શીરો કાઢી
 નાખવો. બીજે દીને બીજી પાંચ શેર ખાંડનો ઉપલીજ રીતે શીરો કરવા
 મુકવો અને શીરાને અમચપર જરા લ્હને પાછો રેડતાં માહેથી તાર
 નીકળે કે તેમાં મુરખખાના કકડા નાખી બળતેજ રાખી ભાગે નહી તેમ
 સંભાળથી કોઈવાર ફેરવવું અને પોચી ગોળી થાય તેટલો ધાડો
 શીરો થાયને લીંબુનું એસેન્સ બે અમચી અને કૉસ એન્ડ
 પ્લેકવેલનું ગોલાબનું હોયતો અડધી અમચી રેડી અમચથી
 મળવીને પછી મુરખખાના કકડા ભાગે નહી તેમ અમચે મળવ્યા
 કરીને પાણું સેજ ઇંગારે તપેલીને મુકી ફ્લેન દીશમાં અથવા
 મોટા ખુનચામાં ધાતું સફેદ કપડું પાંચરી તપેલાંમાંથી કાંટાવડે મુરખખાનો
 અડેક કકડો ઉંચકી માહેથી શીરો ટપકે તે બધા નીકળી જાયને કપડાં
 ઉપર છુટા છુટા કકડા મુકવા. પણ તપેલાંમાંનો શીરો જલદી બંધાઈ
 જાયછે માટે બે ત્રણ માણસે એ રીતે જલદી જલદી કકડાને કાઢી લેવા.
 ખુનચામાં ત્રણ ચાર કલાક ઉંઘાડું રાખ્યા પછી કકડા બરાબર સુકાયને
 ભાગે નહી તેમ સંભાળથી કપડાંપરથી ઉપાડીને પડ ફેરવવું અને બીજે
 દીને બરાબર સુકાયને મુરખખો ભરવો. એ મુરખખો તદન સફેદ અને
 સુકો થાયછે અને મળહનો લાગેછે. ઉપલા સામાનનો ચાર રતલ
 મુરખખો થાયછે. એ મુરખખો પોચો શીરાનો કરવો હોયતો કોહોળાંના
 કકડા ચાર ઇંચ ચોરસ કાપી ઉપલીજ રીતે ચોખા દહને તેને બાફવા.
 પછી પાંચ શેર ખાંડનો ઉપર લખ્યા કરતાં સેજ પતળો શીરો કરી પેહલ
 દીને તેજ રીતે મુરખખો બનાવીને શીરા સાથેજ કોડીનાં વાસણમાં ભરી
 મુકવો અને બીજે દીને હઠી શેર ખાંડનો એમજ શીરો બનાવી તેમાં
 ગઢ કાલના મુરખખાનો શીરો તથા અડધા પાથેર દુધમાં એટલુંજ પાણી
 બેળીને એ બધું શીરામાં રેડી પેહલે દીને કાપી હતો તેટલાજ આસનો

શીરો કરી કોડીનાં વાસણમાં રેડીને તુર્ત તેમાં મુરખાના કકડા નાખીને રેહવા દેવું. વળી ત્રીજે દીને પાછો હઢી શેર ખાંડનો ઐજ રીતે શીરો બનાવી તેમાં મુરખામાંનો શીરો રેડી અડધા પાથેર દુધમાં ઐઠલુંજ પાણી ભેળીને તે રેડી ચુલે રાખી મેલ આવે તે કાઢ્યા કરીને પછી મુરખાના કકડા નાખી બળતે રાખવું અને મુગખે બરાબર તૈયાર થાયને શીરાને અમચપર લપ્પને ટીપું રેડવું અને તે ટીપું થટ થઈને પડે તેટલો બધો ઘાડો શીરો થાય પછી ઉતારીને થંડો થાયને શીરા સાથેજ મુરખો ભરવો. ઐ મુરખો સફેદ થાયછે. ઐજ મુરખાના કકડા કઠણ કરવા હોયતો અડધા શેર સુકા કળી ચુનામાં ત્રણ શેરને હીસામે પાણી રેડવું અને ચુનો ગરમ થાયછે તે થંડો પડે પછી કરવા દધ ઉપરનું નીતરું પાણી નીપારી લેવું અને ચોખ્ખા દીધલા કોહોળાંના કકડાને બાણી નીચવીને ઐ ચુનાનાં પાણીમાં બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી કાઢી ઘોમને પછી શીરાનો પોચો મુરખો ઉપર લખ્યોછે તેજ રીતે ઐનો બનાવવો. તદન પાકટ મોટાં દલદાર દોધીનો સુકો મુરખો પણ ઉપર કોહોળાંનો લખ્યોછે તેજ રીતે બનાવવો, પણ ઐ તેના જેટલો સફેદ થતો નથી. દોધીનો શીરાનો પોચો તેમજ ચુનાનાં પાણીમાં ભીનવીને કઠણ મુરખો પણ કોહોળાંનીજ માફક કરવો.

દલહીયા સેડીનો મુરખો આવેછે અને તેને તેમ્મો ગભાકા મુરખા કેહછે તેનાજ જેવો દેખાવ, ટેસ્ટ તેમજ રંગમાં અને ખાધામાં પણ તેનાજ જેવો મજાહનો કકરો મુરખો બનાવવો હોયતો ઘણાં જદાં અને મોટાં ડીચકાંવાળાં તદનજ પાકટ દોધીની બરાબર જદી હાલ છોલવી, સેજખી છોલનો ભાગ રાખવો નહી, પછી તેનું ડીચકું જુડું કાઢવું અને બાકીનાં દોધીના મોટા કકડા કાપી અંદરનો બધો ગર તથા ખીયાં કાઢ્યા પછી સવા ઇંચના વ્યાસના અને ત્રણેક ઇંચ લાંબા પત્રાંના ગોળ સીધા નળાવડે દોધીનો સેજ પણ ગર આવે નહી તેમ દોઢ ઇંચ જેટલા લાંબા ગંદરીના જેવા કકડા કાપવા અને ઉપર ચુનાનાં પાણીમાં નાખીને શીરાનો કઠણ મુરખો બનાવવા લખેલુંછે તેમ ઐ કકડાનો મુરખો બનાવવો. તકશીના તરેહવાર આકારના પત્રાંના નાના મોટા નળાવડે દોધીમાંથી અડધીથી પોણી ઇંચ જદા કકડા કાપી તેનો પણ ઐજ રીતે શીરાનો કઠણ મુરખો બનાવ્યો હોયતો તે બેવામાં ઘણો મજાહનો લાગેછે. ઐ દોધીનો કઠણ મુરખો ઘણાજ શીકા પીચા રંગનો થાયછે મારે ઐ

નકશીના કટકાનો મુરખો બળતું ધીમું રાખીને બનાવ્યો હોયતો તે ચીનાઈ ચવચવતા શીરાના મુરખામાં નીતરા લાલ રંગના નકશીના કટકા આવેછે તેવોજ બેવામાં તેમજ ટેસ્ટમાં લાગશે.

મુરખો દોધીનો કટકાનો તથા ખમણેલો.

મુરખો કોહોળાનો કટકાનો તથા ખમણેલો આગ્રે ચોપડીમાંછે તેજ પ્રમાણે પણ તદન પાકટ દોધી લઈ તેજ રીતે કટકા કાપીને પછી તે એક શેર કટકાએ સવાશેરને હિસાબે ખાંડ લેવી અને કુમળું દોધી હોયતો તેના એક શેર કટકાએ એક શેરને નવટાંક ખાંડ લેવી. કારણ કોહોળું ગમે તેટલું પાકટ હોય તોય તેમાં દોધીના કરતાં પાણીનો ભાગ વધારે હોયછે, તેટલામાટે દોધીના મુરખામાં ઉપર લખ્યા મુજબજ ખાંડ લઈને કોહોળાના કટકાના મુરખાની કાંતી એ કટકાનો મુરખો કરવો. દોધીનો ખમણેલો મુરખો પણ કોહોળાની માફક કરવો અને એ બેઉ મુરખો લાલ કરવો હોયતો તેમાં લખ્યા મુજબ શીરામાં બાળેલી ખાંડનો રંગ બેળીને પછી બનાવવો.

મુરખો નાસપતીનો.

જેલી નાસપતીની આગ્રે વીવીધ વાંનીમાં જાપેત્રીછે તેમાં લખ્યા મુજબનાં પાકાં અને પાકટ પણ બણાં મોટાં નાસપતી લેવાં અને તેની ઉપરની બધી છાલ બણી પતળી છોત્રીને ડીચકાં રેહવા દેવાં અને ખાવાના કાંટાચડે છેક અંદરના ગાંઠ સુધી લાગે પણ ભાગીને ચુંથાય નહી તેમ બધા પાથે પાથે ઉંડા ચોખા દેવા. પછી તેને તોળીને એક શેર નાસપતીએ બે શેરને હિસાબે મોટા દાંણાની બણી સોજી લાલ શાકરીયા ખાંડ લેવી. સારથાદ આગ્રે ચોપડીમાં સપરચનના મુરખામાં લખ્યા મુજબ કળી ચુનાનું નાસપતી ડુબે તેટલું પુરતું પાણી કરી કોડીનાં ચા તદનજ આખાં એનેમલનાં વાસણમાં રેડી તેમાં નાસપતીને સાડાત્રણથી ચાર કલાક સુધી બીનવી રાખવાં. પછી શીરા બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઇંડું નાખીને ખાંડનો ચાસ વગરનો પતળો શીરા કરી કલ્લ ભરેલા પોહળા પાટીયામાં ગાળી આગ્રે ચોપડીમાં બાળેલી ખાંડનો રંગ લખેલાછે તે થોડો બનાવી માહે ખપતા ખપનો બેળીને શીરા પેરાલાલ રંગનો કરવો. તેટલાં નાસપતી બીનબાને બરાબર વખત થાયને ચુનાનાં

પાણીમાંથી કાઢી થંડાં પાણીથી સોજાં ઘાઘ અંદર પાણી હોય તેને નાસપતી ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી બેઠું હથેલીથી દાખીને કાઢી નાખવું અને શીરાની તપેલીને ચુલે મેની કકરો પાડીને બળતું ધણું ધીમું રાખી તેમાં નાસપતી નાખીને તપેલું ઉઘાડું રાખવું અને અવારનવાર આંધરાંની ચમચથી ફેરવ્યા કરી મેલ આવે તેને ચમચે કાઢીયા કરી શીરો ધણે ધાડો થઇને અંદર પીળા રંગનું શીણ આવે અને મુરખ્ખો મજબૂનો લાલ થયો હોયતો ઉતારવું. પણ જો લાલ થયો નહીં હોય તોજ પછી અંદરથી નાસપતીને કાઢી લઈ શીરો આસવાળો થાય તેટલું માડે ધણું કકરાપડતું પાણી થોડું ભીળીને અંદર પાછાં નાસપતી મુકી ઉપર મુજબ તૈયાર થઇને પાછું શીણ આવીને ઉભાવા માડે પછી ઉતારીને ઉપર ધોતું ઝીણું સફેદ કપડું બાંધવું અને તદન થંડું થાયને સપરચનતા મુરખખામાં લખ્યા મુજબ બરણીમાં ભરવો. પણ એ ફળમાં પાણીનો ભાગ હોવાથી પાંચ છ દીવસમાં અંદર પાણી છુટીને શીરો પતળો થાયતો પછી એમજ રાખી મુકતાં અંદર કુગ આવીને મુરખખો ખીગડી જાયછે, તેટલામાટે પાંચ છ દાહડા થાયને મુરખખાની ઉપર શાકર બંધાવાને બદલે એ મુજબ થાયતો પછી ઉપર મુજબનાં સોજાં તપેલાંમાં શીરા સાથેજ મુરખખો નાખીને પાછું પુરતા ઇંગાર ઉપર ઉઘાડું મુકી અવારનવાર નાસપતીને ફેરવ્યા કરવાં અને અંદર મેલ આવે તે કાઢ્યા કરી ઉપર મુજબ શીણ આવીને શીરો ધાડો થાયને ઉતારી થંડો પડેને કોડીનાં કે તદનજ આખાં એનેમલનાં મોટાં જાલકાં પોહળાં વાસણમાં શીરા સાથેજ મુરખખો ભરીને ઢાંકી રાખવો. થોડા દાહડામાં અંદર શીરો બંધાઈને મુરખખાની ઉપર બારીક શાકરીયા ખાંડના જેવું પડ બંધાયે, પછી શીરા સાથે વળગી ગયલાં હોવાથી ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી બધાં નાસપતીને અળગાં કરીને કાઢી લઈ કલકલરેલી મોટી આળણીમાં બધાં પાથે પાથે ઉભાં મુકવાં અને અંદર શીરો હોય તે બધો ટપકીને નીકળી જાય પછી ઉચકીને તેનાં તળીયાંમાં શીરો વળગેલો હોય તેને સફેદ ધોનાં નરમ કપડાંથી નુછી નાખી મુકાં કરીને પછી શીરા વગર એમજ સોજા બરણીમાં ભરવાં. ખાંડની બનાવતમાં કાંઈ ફેરફાર હોયછે તો પછી કોઈજ વખત મુરખખાની ઉપર બારીક શાકરીયા ખાંડ બંધાવાને બદલે ઉપર ઘણા ઝીણા ઝીણા શાકરના કટકા બંધાઈ જાયછે અને તે મુરખખો જોવામાં ધણી સરસ કીચ્ડેલાઈજડ કુટના જેવો લાગેછે. કટકાનો મુરખખો

કરવો હોયતો ઉપલીજ રીતે નાસપતીને છોલીને ઉભા ચાર ચાર કટકા કાપીને તેને ઉપર મુજબ ચોખા દહ ચુનાનાં પાણીમાં ભીનવીને ઐજ રીતે ઐ કટકાનો મુરખો બનાવવો. નાસપતીનો શીરાનો મુરખો ગ્રાજ દાહડા રેહતો નથી, ખાટો થઈ જાયછે. મુંબઈમાં ઑગસ્ટ તથા સપ્ટેમ્બર માસમાં નાસપતી મળેછે, પણ માસમની શુરઆતમાં લીલી છાલનાં ફુમળાં આવેછે અને આખેરીએ તદન પાકટ અને ઘેરા પીળા રંગની છાલનાં આવેછે.

મુરખો પટેટાનો.

સારી જાતના સોજ પટેટા તથા સોજ ખાંડ દરેક શર ૧, તાજુ ઇંડ ૧.

પટેટાને છોલી જરા જદાં વેફર કાપીને પછી તેની સળી કાપીને થંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવી. પછી એક કલ્હવાળી તપેલીમાં ખાંડ નાખી ઇંડાંને ઘાઇને કોટળાં સુધાંજ માહે ભચડીને બરાબર મેળવી દોઢ પાથેર પાણી રેડી બળતે મુકવું અને ત્રણ જોશ આવેને ઉતારી થોડીવાર ઢાંકી રાખી ઉપર મેલનો પોપડો થાય તે પાછો માહે દોહવાય નહી તેમ આંધરાંની ચમચે કાઢી નાખીને પછી ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંથી ગાળી શીરો નીતરો કરવો અને તપેલીને સાફ કરી તેમાં રેડીને માહે સળી નાખી તપેલીને ઇંગારે ઉઘાડી મુકી અવાર નવાર ચમચ ફેરવવી અને જરા શીરા સાથનો મુરખો થાયને ઉતારવો, સુકો કરવો નહી. વધારે મુરખો કરવો હોયતો શીરો જરા ઘાડો કરવો અને પેહલે ધીમી આંચે થોડો વખત રાખ્યા પછી ઇંગારે મેલવો. ઐ મુરખો મજાહનો નીતરો અને કલકતાનો ઐરેંજનો મુરખો આવેછે તેવા પીળા રંગનો થાયછે, પણ મુરખો લાલ પસંદ હોયતો મુરખો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાળેલી ખાંડનો રંગ શીરામાં જરા ભીજીને શીકા લાલ કરીને પછી મુરખો બનાવવો, ઘણું રંગ નાખીને શીરો ઘેરો કરવો નહી, કારણ મુરખો તૈયાર થાય તેટલાં શીરો બળીને લાલ થાયછે.

મુરખો પખાંડનો.

ધણુંજ સેજ પાકપર ચઢેલાં એટલે અંદરથી લગભગ સફેદ જેવાંજ નીકળે તેવાં પણ મજાહનાં દલદાર જદાં પખાંડને છોલી ખીયાં તથા ગર કાઢી નાખીને ત્રણ ત્રણ ઇંચના કટકા કાપવા અને તે એક શરમાં પાણી

શરને નવટાંકને હિસાબે સોજ પેહલાં નંબરની ખાંડ લઈ કલમભરેલી પોહોળી તપેલીમાં શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે તેનો પતળો શીરો કરવો અને પખાંડના કટકાને ઘોષને તેમાં નાખી ધીમે બળતે ઉઘાડી તપેલી મેલી માહેનો શીરો એક ભાગ બળીને બે ભાગ બેટલો રેહને ઇંગારે રાખી કટકા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી અવાર નવાર ફેરવવા અને ખાંડ બંધાય તેવો શીરો થાયને સેજ ઇંગારે રાખી કટકાને કાઢીને ફલેત દીશમાં યા રકાખીઓમાં છુટા છુટા મુકી થંડો થવા દેવો. એ મુરખો બે ત્રણ દાહડાજ રેહશે.

મુરખો પપેનાસની છાલનો સુકો.

તદનજ પાકટ પપેનાસની છાલની ઉપરનો પીળો ભાગ પતળો છોલીને કાઢી નાખવો અને અંદરની ભેરકુપર વળગેલી આમડીને પણ કાઢી નાખી વચમાંની ગોલાખી રંગની ગરના જેવી પોચી છાલના એક યા બે ઇંચ જેટલા ડાયમંડ ઘાટના કટકા કાપવા અને એક શેર થંડાં પાણીમાં ા તોળાને હિસાબે નીમક પીગળાવી તેમાં છાલને એક દીવસ ભીજવી રાખવી, પછી પાણીમાંથી કાઢી સોજ ઘોષને કાંટાથી ચોખા દઈ બરાબર નીચવીને પછી ખીજાં સોજાં થંડાં પાણીમાં પંદર વીસ મીનીટ કલમવાળાં વાસણમાં બાફવી. ત્યારબાદ છાલને તોળેલી બે શેર થયેલી હોયતો સોજ પેહલાં નંબરની છ શેર ખાંડમાં એક તાજાં ઇંડાંને ઘોષને કોટળાં મુધાંજ ભચડીને મેળવી ત્રણ શેર પાણી રેડી ચુલે જોશ આપી મેલ છુટો પડેને ઉતારી ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંથી તદન કલમભરેલા પોહોળા પાટીયામાં ગાળી ચુલે ધીમે બળતે ઉઘાડું મુકી માહે છાલના કટકા નાખવા અને અડધો શીરો બળેને ઇંગારે રાખી વારંવાર કટકા ફેરવવા અને શીરો સુકાઈને મુરખો સુકો થવા આવેને સેજ ઇંગારે રાખી અડેક કટકાને કાઢીને ફલેત દીશમાં અથવા મોટી રકાખીઓમાં છુટા છુટા મુકી ઉપરનાં પડપર ખાંડ બંધાયને છરીથી કટકા ઉપાડીને ફેરવી ખીજાં ૫૩ પર ખાંડ બંધાઈ મુરખો થંડો થાયને ભરવો.

મુરખો પાકી કેરીનો ફાડયાંનો.

પટેલની અથવા રસની ઘણી મોટી કેરી જેની ડીચકાં તરફની છાલ પીળી થયેલી હોય અને કાખ્યા પછી અંદરની આખી કેરી પાકીને પીળી થયેલી પણ તદનજ કઠણ હોય તેવી જેવી અથવા અંદરથી એમજ

પીળી થયલી. પણ તદનજ કઠણ ધણી મોટી હાકુસ મા પાયરીની કેરી લેવી અને તેની છાલને બરાબર બચી છોલીને પછી બેડે બોરડુપરનાં ફાડ્યાં ભાગે મા ચુંધાય નહીં તેમ સંભાળથી સરખાં કાપી લઇને ગોટળાં ગર સુધાંજ કાઢી નાખ્યાં. પછી ફાડ્યાંને બેડે બોરડુપર છુટા છુટા કાંટા વડે ચોખ્ખા દેવા અને અડધા શેર કળી ચુનાને ચોડાં થંડાં પાણીમાં ભીનથી તે કુળે ત્યારે કકડી જથ્થે માટે માહે હાથ નાખવો નહીં પણ પછી ખીજી સોજી થંડું પાણી ત્રણ શેર ભીળીને રેડવા દેવું અને ચુનો બધા હેઠે ઠરી જાયને ઉપરનું નીતરું પાણી કાઢી લઇ કપડાંથી ગાળીને લપોટેલી બરણી મા કોડીનાં મોટા વાસણમાં રેડી તેમાં કેરીનાં ફાડ્યાં નાખ્યાં અને ફાડ્યાં બરાબર કુમે નહીં નો ખીજી ચોડું થંડું પાણી ઉમેરીને પાંચ છ કલાક ઢાંકી રાખ્યા બાદ ફાડ્યાં કઠણ થાયને કાઢી સોજાં ઘાઇ તોળીને એક શેર ફાડ્યાંએ સવાશેરને હિસાબે સોજી પેહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ લઇને મુરખો કાચી કેરીનો ચીર અથવા ફાડ્યાંનો આંચે ચોપડીમાંછે તેમાં લખ્યા મુજબ શીરો બનાવી બાળેલી ખાંડનો રંગ નાખીને તેજ રીતે એનો મુરખો બનાવવો.

મુરખો પીચનો.

ધણાં મોટાં સોજાં પાકાં પણ તદન કઠણ પીચ જેની અંદરનો ઠરીયાવાળો ભાગ લાલ નીકળેછે તે જાતનાં પીચ લેવાં અને તેની છાલ હાથથી છોલાયતો તેમ નહીંતો પછી આંચે ચોપડીમાં પીચ, એપ્રીકોટ તથા ટામોટાં છોલાવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ છોલીને પીચનાં વજન જેટલી પેહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ લેવી અને પીચના ઉભા બંને સરખા કટકા કાપી માહેથી ઠરીયા છુટા કરવા. પછી એ ખાંડને ચાર શેર ઘણું હોયતો તેને કલપલરેલા પાટીયામાં નાખી તેમાં અડધા પાથેર થંડું પાણી રેડી પીચના કટકા તથા ઠરીયાને તેમાં મુકવા અને ઢાંકણ ઢાંકી ઇંધારે રાખી પીચનું હેઠેનું પડ બરાબર લાલ થાયને ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી પડ ફેરવી પાકું ઢાંકણ અને ખીજી પડ એમજ લાલ થાય અને શીરો ઘાડો થાયને ઉતારી માહેથી ઠરીયાને કાઢી નાખવા અને મુરખાના કકડાને કોડીનાં છાલકાં વાસણમાં પાંચરીને મુકી એ મુરખાનો શીરો જે ખીજી શીરાની માફક પતળો રહેતો નથી પણ થંડો થતાં જલ્દી જેવો થાયછે તે ઉપરથી રેડવો. એ મુરખો ધણી મજબૂતો બાગેછે. ટાઈમાં પણ એ મુરખો શીરા સાથે નાખવો.

ખીજી રીતે મુરખો બનાવવા હોયતો ઉપર મુજબનાં ચાર શેર પીચ લઈ એજ રીતે છોલ્યા પછી મુરખો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ થણી સોજી ચાર શેર ખાંડનો જરા ઘાડો શીરો કરી તેમાં છોલેલાં પીચ નાખી ઢાંકીને ધગધગને ઇંગારે સાત આઠ મીનીટ મુકીને ઉતારી કાઢીનાં વસણમાં બધું ખાત્રી કરવું. પછી ખીજે દીને બોલમાંથી કાઢી પાછું તપેલાંમાં નાખીને પચીસેક મીનીટ ઢાંકીને ઇંગારે મુક્યા બાદ ઉતારી બોલમાં એમજ ભરી રાખવું. ચારબાદ ત્રીજે દીને ખીજી એવીજ એક શેર ખાંડનો સેજ ટાઈટ શીરો કરી તેમાં શીરા સાથેજ બધાં પીચ નાખી ઇંગારે ઉંઘાડી તપેલી મુકવી અને પીચ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી અવાર નવાર ફેરવી મુરખો બરાબર લાલ થાય અને શીરો ઘાડો થાયને ઉતારવો. તપેલીને ઇંગારથી ચારેક આંગળજ દુર રાખવી, તેમ રાખ્યાથી મુરખો લાલ થાયછે, ઇંગાર દુર હોયછે તો તેમ થવું નથી.

મુરખો બદામનો.

સોજી માટી જદી દલદાર નવી ગામડી બદામની ખીજી એક શેરને કપડતાં પાણીમાં નાખીને છાલ છોલવી. પછી પોલની ભાજનાં પાદડાં કાઢી નાખીને તેના બદા ઝાંઝા તોળીને એક પાથેર લગ્ન સોજી તપેલીમાં ત્રણ શેર થંડાં પાણીમાં એ ઝાંઝા તથા બદામ નાખી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને બદામમાં ટાંચણી બોકાય તેટલી પોચી થાયને ઉતારી માહેથી કાઢીને થંડાં પાણીમાં બદામને નાખવી. જો એ ભાજી નહી મળેતો પછી બે શેર થંડાં પાણીમાં સેકીને વાટેષો પાપડખાર અથવા સોદા બાઈકાર્બ એક તોળો પીગળાવી ગાળીને તેમાં છોલેલી બદામ નાખી ઢાંકીને ઇંગારે મુકી બદામ સેજ પોચી થાયને કાઢીને ગરમ પાણીથી ધોઈને પછી ખીજી ગરમ પાણીમાં નાખીને પાછી ધણીજ સેજ ઇંગારપર રાખવી. તે પછી ધાતાં સફેદ કપડાંને બીનચીને પાટીયાં ચા ટેબલની ઉપર પાંચરી ઉપલી બેમાંની જે એક રીતે બદામ બાપી હોય તેને કપડાંની ઉપર મુકવી અને તેનાં બે ફાડ્યાં છુટાં થયલાં હોય તેને એકજ તરફથી ટાંચણી વડે છેક હેઠે મુકી ઉંડા પાથે પાથે ચોખા દેવા અને બદામ આખી હોયતો બેઠ બોરકુપર એમજ ચોખા દેવા. ચારબાદ આએ વીવીધ વાંનીમાં મુરખો દિલ્હીનો બનાવવાની રીત છાપેલીછે તેમાં શીરા સાથેના પોચો મુરખો બનાવવા લખેલુંછે તેજ રીતે ત્રણ શેર ખાંડનો શીરો કરીને

એ બદામનો મુરખ્ખો પેહલે દીવસે કરવો, પણ ખીજે દીને શીરો કરીને તેમાં નાખવા લખેલું છે તેમ એમાં કરવું નહીં પણ ત્રીજે દીવસે જેમ શીરો બનાવીને મુરખ્ખો તૈયાર કરવા તેમાં લખેલું છે તે રીતે એ બદામનો ખીજે દીને શીરો સાથનો મુરખ્ખો બનાવવો.

મુરખ્ખો બનાવવાની રીત.

કોઈપણ જાતનાં ફળ અથવા તરકારીનો મોટા કટકાનો મુરખ્ખો બનાવવો હોયતો ખટાસવાળાં ફળને રૂપાંના યા લાકડાંના કાંટાથી અને તે નહીજ હોયતો પછી સોજી ધાતુના કાંટાથી ચોખ્ખા દેવા, પણ ચોખ્ખા દેતાં કટકા ચુંથાઈને ભાગી જાય તેટલા બધા દેવા નહીં. તોય કેરી હોય તેનેતો છેક ગોટળાંનાં કોટળાંને લાગે તેમ ઉડા ચોખ્ખા દેવા, જેથી શીરો બરાબર પીથેતો ખટાસ આછો લાગશે. મુરખ્ખામાં હમેશ ઘણી સોજી પેહલાં નંબરની સફેદ શાકરીયા ખાંડ લેવી અને તે દસ થેર હોયતો તેને કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં નાખી બે તાજાં ઇડાંને ઘીમાં કોટળાં સુધાંજ ખાંડમાં ભચડીને બરાબર મેળવ્યા પછી માહે પાંચ થેર થંડું પાણી રેડી બધી ખાંડને બરાબર પીગળાવીને પછીજ ચુલે બળતે મુકવું અને તેમાં ત્રણ કકરા પડેને ઉતારી ઢાંકણ ઢાંકવું. પછી ઉપર મેલનો પોપડો બંધાય તેને શીરો વગર અમથોજ આંધરાંની અમથે કાઢી નાખ્યા પછી જરા ઘટ સોજાં કપડાંને પાણીમાં ભીનવી નીચવીને એક તદ્દન કલ્લભરેલાં મોટાં પણ છાલકાં તપેલાં ઉપર દોરીથી જરા ઢીળું ઝોળી જેવું બાંધીને તેમાં શીરો રેડીને ગાળવો અને મુરખ્ખો બનાવવા માટે પતળો, સેજ ચીકાસવાળો યા ઘાડો શીરો કરીને લેવા માટે જેમ લખેલું હોય તે પ્રમાણે કરીને એજ તપેલાંમાં મુરખ્ખો બનાવવો. પણ વધારે મુરખ્ખો કરવા માટે વધારે ખાંડ હોયતો તેમાં ઉપલે હીસાબે નહીં પણ આંધું પાણી રેડવું, તેમજ જેમ આંધી ખાંડનો શીરો હોય તેમ આપણી સમજ મુજબ અટકલ રાખીને પાણી વધારે લેવું, કારણ ઘણા મુરખ્ખો તૈયાર થતાં જેટલો વખત લાગે છે તે કરતાં ઘણો આંધો વખત કાંઈ થોડા મુરખ્ખાને લાગતો નથી અને શીરામાં થોડું પાણી હોયતો તે જલદી બળી જઈને મુરખ્ખો કાચોજ રહે છે, તેટલામાટે શીરામાં બરાબર હીસાબસરનુંજ પાણી રેડવું. તેટલું છતાં પણ કોઈ વખત મુરખ્ખો તૈયાર થવાની અગાઉ શીરો બળીને ટાઈટ થઈ જાય છે. માટે જો તેમ થાયતો માહે કકડવું

પાણી ઘટે તેટલું રેડીને શીરાને પાછો પતળો કરીને પછી મુરખ્ખો તયાર કરવો અને કદાચ પાછો એમ થાયતો ફરી પણ પાછું એમજ પાણી રેડીને શીરાને પતળો કરવો. મુરખ્ખા માટેની ચીર અથવા કટકાને શીરામાં અકેકની ઉપર મુકવા નહી. પણ જેટલું હોય તે બધું અકેકની પાથે પાથે મુકાય તેટલાં મોટાં છાલકાં તપેલાંમાંજ શીરાને ગાળીને પાછો એક કકરો પાડીને પછી માહે ચીર યા કકડા નાખવા. મુરખ્ખાના મોટા ધાંનતું બધું મોટું તપેલું હોયતો તે કંઈ ચુલા ઉપર મુકી શકાય નહી, તેથી તેને બધે એકસરખો ફરતો તાપ લાગવા માટે હેઠે ભાંયની ઉપર કહરૈલના મોટા ચાર કટકા અથવા સંભાળથી મોટી ઇંટો ગોઠવીને મુકી અંદર રાખ પાંચરી ચુલો માડીને તેમાં બળતું કરવું, પણ જુલમાં પથરનો ચુલો કરવો નહી, કાંકે તાપથી પથર ફાટીને ઉડેછે. ચુલામાં હમેશ બધે સરખો તાપ લાગે તેમ બળતું રાખવું, તોપણ વચમાંનો મુરખ્ખો લાલ થતો જણાય અને બોરડુપરનો સફેદ રેહતો હોયતો ભાગે નહી તેમ સંભાળથી આંધરાંની ચમચે ચીર યા કટકાને સરખા ઉચ્ચકી વચમાંના બોરડુ અને બોરડુનાં વચમાં મુકવા, તેમજ સંભાળથી એજ રીતે પડ પણ ફેરવવું. પણ અકેકની ઉપર નહી પણ પાંચરીને પાથે પાથેજ મુકવા કોઈ મુરખ્ખામાં ઢાંકણ ઢાંકવા લખેલું હોય તોજ તેને ઢાંકવું પણ હમેશ બધો મુરખ્ખો બનાવવા મુક્યા પછી તેને ઢાંકણ ઢાંકવું નહી પણ તપેલું ઉંઘાડુંજ રાખવું. મુરખ્ખાનો મોટો ધાંન હોયતો તે વધુ વખત ચુલે રેહતાં પોતાની મેલેજ લાલ થાયછે તોપણ ગમેતો તેમાં બનાવતી વેળા થોડા તજના મોટા કટકા નાખી રતાસ પકડેને તજ કાઢી નાખવી. પણ ખીલે કોઈખી થોડો મુરખ્ખો હોય અને તેને લાલ કરવો હોયતો ખપ ભેગી ખાંડને એક કાંસીયામાં નાખી ચુલે મુકી તે બળીને તદન કાળી થાયને તેમાં જરા પાણી રેડવું અને બળેલી ખાંડ પાછી પીગળીને ઘાડા શીરા જેવી થાયને મુરખ્ખો બનાવવા માટે શીરો તૈયાર કીધા પછી તેમાં જે ચીજ નાખવી હોય તે નાખવા અગાઉ પેહલે એ બાળેલી ખાંડનો રંગ જરા જરા કરીને શીરામાં મેળવીને લાલ રંગનો શીરો કીધા પછી એક કકરો પાડીને જે ચીજનો મુરખ્ખો કરવો હોય તેને માહે નાખીને મુરખ્ખો કરવો. મુરખ્ખો તૈયાર થવા આવે તોય લાલ થાય નહી તો પછી ખીલે થોડો ખાંડનો રંગ ભેળીને આપણી મરજી મુજબનો લાલ કરવો. મુરખ્ખો બનાવવા મુક્યા પછી અંદરનો અડધો શીરો બળવા આવેને બળતું

જરાવાર ધીમું કીધા પછી તદન કાઠી નાખીને ધગધગતે ઇંગારે રાખ્ખું અને ઉપર લખ્યા પ્રમાણે બાહેરનો વચ્ચમાં અને વચ્ચમાંનો બાહેર ફેરબદલ કરીને બધા એકસરખા રંગનો કરવો. પણ મુરખ્યાને નાચેથી વચ્ચમાં તાપ વધારે લાગેછે, માટે તૈયાર થવા આવેને ચુલાની અંદર વચ્ચમાં નળીયાંનો કટકો મુકવો તેથી ડાળથે નહી. કેરી અથવા એવીજ ખીજ કોઈ ચીજનો મુરખ્ખો લાંબો વખત રાખવો હોયતો તૈયાર થાય પછી શીરો ઘાટ કરીને ઉતારી ઉપર કપડું બાંધવું અને થંડો થાયને ખીજે ઘીને કાઠીને બરણીમાં ભરી ઉપર ચપટ ઢાંકણું ઢાંકી તેની ઉપર કપડું બાંધી સેવું અથવા બરણીમાં ભરીયા પછી ચપટ ઢાંક્યાબાદ જ્યાં કોરાં કાગળના ગોળ કટકા કાપી ઝેડીમાં ભીનવીને ઉપર તે મુકીને પછી તેની ઉપર ખીજું મોટું કોરું કાગળ બેવડું મેલ્યા પછી ઉપર કપડું બાંધી સેવું. કેરીનો મુરખ્ખો તદન સુકો થતો નથી પણ ખીજે કોઈ મુરખ્ખો તેવા સુકો બનાવવો હોયતો શીરો સાથનો મુરખ્ખો તૈયાર થાય પછી અંદરથી બે ભાગ નેટસો શીરો કાઠી નાખવો અને માહે એક ભાગ શીરો રાખીને ઘણા નહી પણ હેઠે થોડા ઇંગાર રાખી કટકા ભાગે યા ડાળે નહી તેની સંભાળ રાખી અવારનવાર ફેરવવું અને ખાંડ બંધાય તેટલો શીરો ઘાડો થાયને ઉતારવું નહી. કારણ ઉતાર્યાથી કાઠતાં કાઠતાંજ મુરખ્ખો થંડો થઈને તપેલાંમાં વળગી જાયછે અને ગરમ હોયતો બરાબર નીકળી શકેછે. તેટલામાટે ગરમ રાખવા ઘણા સેજ ઇંગારે રેહવા દેવું અને આંધરાંની ચમચે જલદી જલદી માહેથી અકેક કટકો કાઠી શીરો નીપારી કાઠીને મોટાં કોડીનાં ફેલેત દીશમાં અથવા કલ્લખબરેલા ખુનચામાં છુટો છુટો મુકવો અને ઉપરનાં પડપર ખાંડ બંધાયને તવાયા યા છરીથી કટકા ઉપાડી પડ ફેરવી સુકો અને થંડો થાયને મુરખ્ખો ભરવો. બુરા કોઢેળાંનો અથવા દોષીનો શીરો સાથનો અથવા સુકો મુરખ્ખો ઉપલીજ રીતે બનાવવો. પણ એ મુરખ્ખો કાંઈ કેરીના મુખ્યાની કાના લાંબો વખત રેહતો નથી અને ગરમાની રૂઠ માંતો શીરાનો મુરખ્ખો થોડા દિવસમાંજ ખાટો થઈ જાયછે. ખીજે કોઈપણ જાતનો મુરખ્ખો ઘણાખરો ઉપલીજ રીતે શીરાનો અથવા સુકો બનાવવો.

મુરખ્ખો ઔગલો રનાં વેં મણાંનો.

લાંબાં કીચકાવાળાં ઘણાં મોટાં પેર હોય તેવા ખાટની લીલા રંગની એક જાતની તરકારી વેળાની ઉપર ઔગલોરમાં થાયછે અને તેની ઉપર

જુદા જુદા ઝીણા કાણુ કાંટા હોયછે અને કાખ્યાથી માહેથી લાંબી ખીજ નીકળેછે, પણ ધણુંજ પાકટ થાયછે ત્યારે કોટલાંમાં ગોટલી થાયછે. તેને બગલોર । વેંગણાં કેહછે. એ વેંગણાંને છોલી ઉભી ચાર ચીર કાપી માહેથી ખીજ કાઢી નાખીને ચીરના બંને કકડા કાપી તેને ખાવાના કાંટાથી ધણુ પાથે પાથે ઉડા ચોખા દહ તોળીને પછી થંડાં પાણીમાં નાખવા અને એ એક શેર કટકાએ સવા શેરને હીસાને ખાંડ લધ તેનો મુરખ્ખો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ ધણુ પતળો શીરો કરી સોજી તપેલીમાં રેડી તેમાં વેંગણાંના કકડા નાખી તપેલીને ચુસે બળતે ઉધાડી સુકી બે ભેશ આવેને ઇંગારે રાખી અવાર નવાર કકડા ફેરવ્યા કરવા અને શીરો ધણુ ધાડો થાયને અંદર થોડું કકડતું પાણી રેડી શીરાને પાછો જરા પતળો કરી એમજ ઇંગારે રાખવું અને પાછો શીરો ધાડો થાયને ફરી પાછું એકવાર એમજ કકડતું પાણી રેડીને પછી મુરખ્ખો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ શીરા સાથેનો અથવા શીરા વગરનો સડો મુરખ્ખો તૈયાર કરવો. ખમણેલા મુરખ્ખો કરવો હોયતો વેંગણાંને છોલીને ખમણવાં અને પાકટ હોયતો એક શેર ખમણેલાં વેંગણાંએ એક શેર અને કુમળાં હોયતો પાણી શેર સોજી ખાંડ લધ આએ ચોપડીમાં મુરખ્ખો કોહોળાંનો કટકાનો તથા ખમણેલાંમાં લખ્યા પ્રમાણે એનો બનાવવો. એ તરકારીનું નામ વેંગણાં કેહછે પણ અંદરથી ધણુંખરૂં દોષીને મળતું નીકળેછે અને એમાં ગોસ્ત યા મરધી પકાવ્યાથી તેનો ટેસ્ટ પણ દોષીનાં જેવાજ લાગેછે.

મુરખ્ખો બેલકુટનો.

બેલકુટ ધણાં મોટાં અને લાંબા ધાટના તેમજ ગોળ મોટાં માસંખી જેટલાં એમ બે આકારનાં આવેછે. તેવાં મોટાં પાકટ બેલકુટ લેવાં અને તેને છગથી છોલી શકાયતો બધી જાતી છાલ બરાબર છોલવી અને નહી છોલાયતો પછી છરાવડે ઉપરનું કોટળું ભાંજી કાઢી વચમાંના નક્કી ગરની બધી એકસરખી અડધી ઇંચ જાતી ગોળ કાતરીએ આડી કાપવી અને ચુંથાધને ભાગી નહી જાય તેમ સંભાળથી તેની અંદરનાં બધાં ખીયાંને કાણુ સળી વડે બેઉ પડ તરફથી કાઢીને પછી ફરતી કીનારી તથા બેઉ પડ ઉપર સંભાળથી ખાવાના કાંટાવડે બરાબર ચોખા દહ માતરીએને સોજી પાધને પછી તેણી તે એક શેર દોઢ શેરને હીસાને સોજી ખાંડ

લઘ તેનો મુરખો. બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સેજ પતળો શીરો કરી તદન કલહભરેલા પોહોળા પાટીયામાં રેડી તેમાં બધી કાતરીઓ નાખી ચુલે ઉઘાડી તપેલીમાં બનાવવા મુકી અવારનવાર કાતરીઓ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ફરવવી અને શીરો સુકાઇને ખાંડ બંધાય તેવો થાયને સેજ ઇંગારપર રાખીને પછી માહેથી કાતરીઓને કાઢીને સુકો થાય પછી ઘણી બારીક સફેદ શાકરીયા ખાંડને હાથવડે કાતરીઓની ઉપર પુરતી વળગાવી મુરખો થંડો થાયને ભરવો. એ મુરખો ચાલુ ઝાડો બંધ કરવામાં તેમજ મરડામાં દવા તરીકે ખવાડેછે અને લાભો વખત સુધી રહી શકેછે.

મુરખો માલુંગાનો.

સોજાં મોટાં પીળી છાલનાં પાકટ માલુંગાંની ઉપરથી પતળી બારીક છાલ છોલી ઉભા ચાર કકડા કાપી અંદરનો ગર તથા ખીયાં કાઢી નાખી તદન પાથે પાથે કાંટાવડે બધી તરફ ઉંડા ચોખા દેવા અને એ કુબે તેટલી છાસ સાથે કોડીનાં વાસણમાં એક દાહડો ભીનવી રાખ્યા પછી ખીજે દીને જીની છાસ કાઢી નાખી ખીજી નવી નાખીને એમજ રાખ્યા બાદ ત્રીજે દીને કાઢી થંડાં પાણીથી સોજું ઘાઘ નરમ બાણીને કકડાને નીચવવા. છાસ નહી હોયતો પછી એક શેર થંડાં પાણીમાં ા તોળાને હિસાબે નીમક પીગળાવી તેમાં એક દીવસ કકડાને ભીનવી રાખ્યા પછી ખીજે દીને નીમકનું પાણી બદલી ત્રીજે દીને ઘાઘને ઉપર મુજબ બાફવું અને એ એક શેરમાં સોજી શાકરીયા ખાંડ બે શેરને હિસાબે લઘ તેનો મુરખો. બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ શીરો કરી તેજ રીતે મુરખો. બનાવવા મુકવો અને શીરો ઘાડો થાયને માહે કકડવું પાણી રેડી શીરો જરા પતળો કરી પાછો શીરો ઘાડો થાયને પાછું એકવાર કકડવું પાણી રેડી છેલ્લે મુરખો. બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ શીરા સાથનો અથવા સુકો મુરખો બનાવવો. ખીજી રીતે મુરખો બનાવવો હોયતો ઉપર મુજબના માલુંગાંના કકડાને બાણીને નીચવ્યા પછી ચાર ચાર ઇંચના કકડા કાપી તે ચાર શેર થાયતો તેમાં પાંચ શેર ખાંડ લઘને તેનો ઉપર મુજબ શીરો કરી કલહભરેલાં ઉંડાં તપેલાંમાં રેડી તેમાં માલુંગાંના કકડા નાખી ઉઘાડું ધીમે બળતે મુકવું અને શીરો ઘાડો થાયને મોટાં કોડીનાં વાસણમાં બધું ખાલી કરવું. પછી ખીજે દીને ખીજી હઠી શેર

ખાંડનો શીરો કરીને તેમાં મુરખ્યામાંનો શીરો પણ રેડીને ચુલે ધીમે બળતે મુકી શીરો જરા ધાડો થાયને એ શીરાને મુરખ્યાના કટકા ઉપર ગરમ ગરમ રેડીને રેલવા દેવું, ચુલે મુકવું નહી. પછી ત્રીજે દીને ખીજી હઠી શેર ખાંડનો શીરો કરી મુરખ્યામાંના શીરાને તેમાં રેડી જોથ આવેને માહે મુરખ્યાના કટકા નાખી ધીમે બળતે શીગ સાથનો મુરખ્યો કરવો. સુકો મુરખ્યો કરવો હોયતો ત્રીજે દીને મુરખ્યો બનાવવા મુકવો અને શીરો ઘણો ધાડો થાયને અંદરથી અડધો શીરો કાઢી લઇને પછી બળતે રાખવું અને ડાળે નહી તેની સંભાળ રાખી ફેરવ ફેરવ કરી ગોળી થાય તેટલો બધો શીરાને ચાસ આવેને સેજ ઇંગારે રાખી આધરાંની ચમચે જલદી જલદી માહેથી કકડા કાઢીને સોજાં સફેદ ધાતા બદા કપડાં ઉપર વખાતા મુકી તદન સુકાયને મુરખ્યો ભરવો. પીઠનું જોર હોયતો ઉપલી કોઈખી રીતે બનાવેલો મુરખ્યો સહવારના આધારી જોર નરમ રેલછે, તેમજ લોહી પણ સુધરેછે. એ મુરખ્યો કેક યા ખીજી કોઈ મીઠાઈમાં પણ વાપરવો. માલુંગાંને ખીજેઈં પણ કેલછે અને એને હીંદુસ્તાંનીમાં પુરંજ અને ઇંચેજમાં સીતન કેલછે.

મુરખ્યો સંત્રા તથા મોસંખીની છાલનો.

મજાહના પાકેલા લાલ અથવા પીળા રંગના સંત્રાની બનતાં સુધી ઘણી જાદી છાલ લેવી અને તેની બાહેરની રંગીન ચળકતી બોરડુપર જાયફળની ખમણી ઘસીને સફાઈથી છાલને જરા ઓખવી કાઢ્યા પછી એ ઘસેલી બોરડુ ઉપર રાખી છાલને પાટીયાંપર મેલીને ખાવાના કાંટાવડે છુટા છુટા ચોખા દીધા પછી તેને હાથવડે બાંજીને દોઢેક ઇંચ જેટલા કટકા કરી તોળીને એ કટકા એક શેર લેવા અને એક શેર થંડાં પાણીમાં ૦૧ તોળો નીમક પીગળાવી બધી છાલના કટકા બરાબર ડુબે તેટલું એવું નીમકનું પાણી પુરતું બનાવી કોડીનાં વાસણમાં કપડાંથી ગાળીને પછી છાલના કટકાને ઘાઇને માહે નાખી ચોવીસ કલાક ઢાંકી રાખવું. તે પછી છાલને કાઢી થંડાં પાણીથી સોજી ઘાઇ કલઈભરેલી તપેલીમાં ખીજું પાણી રેડી તેમાં છાલ નાખી ઢાંકીને ચુલે મુકવું અને માહે બરાબર ઘણો જોથ આવેને ઉતારી અંદરનું પાણી કાઢી નાખી ખીજું ગરમ પાણી રેડી પાછું એમજ ચુલે મુકી છાલ બફાઈને જરા પોચી થાયને તુર્ત ઉતારી પાડી કલઈભરેલાં બોયાંમાં નાખી બધું પાણી નીકળી જવા દેવું. સારખાદ

સોજ પેહલાં નંબરની પોણા બે શેર શાકરીયા ખાંડ લઈ શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ પતળો શીરો કરી તદન કલહલરેલી તપેલીમાં કપડાંથી ગાળીને પછી બાફેલી છાલને પાછી વાછને તેમાં નાખી ઘણે ધીમે બળતે ઉંઘાડું મુકી છાલને અવારનવાર ફેરવવી અને શીરો ઘાડો થાય ત્યારે સંત્રાની ચીરનો રસ કાઢી કપડાંથી ગાળી ભરીને એક પાથેર લઈ શીરામાં ફરતો રેડી ભિળીને પછી શીરો મળહનો ઘટ થાયને તપેલું ઉતારવું. એ મુરખો સુકો બનાવવો હોયતો શીરો ઘટ થયા પછી માહેથી બે ભાગ જેટલો કાઢી નાખવો અને શીરો ઘણો ઘટ થાયને સેજ ઈંગારે રાખી આંધરાંની નાની અમચથી કટકા ઉંચકી અંદરનો શીરો નીપારીને કાઢી નાખ્યા પછી મોટાં ફ્લેટ દીશમાં અથવા મોટી રકાખીઓમાં ઘૂટા ઘૂટા કટકા મુકી જરાવારે છરીથી ઉપાડીને પડ ફેરવવું અને મુરખો તદન સુકો થાયને કાઢવો. મોસંખીની છાલનો મુરખો બનાવવા માટે તે પણ પાકી પીળા રંગની અને બનતાં સુધી ઘણી જાદી છાલનાં લેવાં અને તેની ચાર ચીર કાપી છોલીને અકેક ચીરની છાલને ઉપર સંત્રાની છાલપર ખમણી ધસવા લખ્યુંછે તે પ્રમાણે પણ એ છાલને જરા વધારે ધસી કાઢ્યા પછી એને કાંટા વડે ઘણા અથોઅથ અને ઉડા ચોખા દધને પછી અકેક ચીરના આડા બંને કટકા કાપવા તેથી ત્રીકોણ આકારના થશે, પછી તેની ત્રણડે અણી કાપીને કાઢી સરખા કટકા કીધા બાદ ઉપર સંત્રાના મુરખાની છાલ લખેલીછે તેટલાંજ વજનની લઈ તેટલીજ ખાંડ નાખી તેજ રીતે એનો શીરાનો અથવા સુકો મુરખો બનાવવો, પણ તેમાં લખ્યા મુજબ એમાં સંત્રાનો યા મોસંખીનો કાંઈપણ રસ નાખવો નહીં.

મુરખો સંતાનો.

પાકીને ઉતરી ગયલા નહીં તેમજ સુકાઈ ગયલા પણ નહીં તેવા મળહના પાકેલા રસદાર અને લીસી નહીં પણ ખડખડી પોકળ લાલ છાલના મોટા સંત્રા લઈ તેને સોજ ઘાઈ નવા જુતારાની સળી અથવા બાંધુની ચીપને અણી કરીને સંત્રાના ડીચકાં અને હેઠેના ભાગ તરફથી એકસરખો તફાવત રેહ તેમ તેની ઉપર સળી અથવા ચીપની અણીથી સરખે અંતરે ઉભા એક ઈચ જેટલા લાંબા ચાર કાપ પાડવા. ચારબાદ ડીચકાં અને તેની સાંભી બેરડુપરથી સંત્રાને બેઉ હથેલીની વચમાં પકડી

છાળ ફાટી નહી જાય તેની સંભાળ ગામી હલવે હલવે સંત્રાને દાખીને ચપટા કરવા, જેમ કરતાં અંદરથી બધો રસ તથા ખીયાં નીકળશે તેને કોડીનાં વાસણની ઉપર ઝીણું કપડું બાંધીને તેમાંથી બધો રસ ગળાઇને એકઠો થવા દેવો. તે પછી સંત્રાની બાલમાં સળી અથવા ચીપની અણી વડે બા ઇંચને અંતરે છુટા છુટા ચોખા દેવા અને તદ્દન કલઇભરેલી પોડેળી તપેલીમાં એ સંત્રા કુબતાં પણ તેની ઉપર ઘણું પુરતું પાણી રેડ તેટલું રેડી ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકવું અને જ્વેશ આવેને તેમાં પાથે પાથે સંત્રા મુકીને પાછું ઢાંકવું અને પંદર વીસ મીનીટ પછી સંત્રાને સંભાળથી ફેરવવા. તેટલાં બીજા ચુલા ઉપર કકડતું પાણી તૈયાર રાખવું અને તપેલાંમાંનાં પાણીનો રંગ બીજો જોવા થાયને ઉતારી અંદરનું બધું પાણી કાઢી નાખી તેને બદલે ખીજું કકડાવેલું તૈયાર પાણી રેડવું અને સંત્રા ભાગી નહી જાય તોપણ બરાબર નરમ થાયને ઉતારવા અને આગમચથી એક ખુરસીની નેતરને સોજી ઘોઇ બાફેલા સંત્રાને આંધરાંની ચમચે કાઢીને નેતર ઉપર અકેકની બેડમાં ગોડવીને મુકી તેની ઉપર કલઇભરેલી થાળીને ચટ્ટી મેલી તેપર લોખંડની ખાંડણી મુકી હેડે પાણી ઝીળાવા કાંઇ વાસણ મુકવું અને ખાંડણી જરા દાખરી, તેથી અંદરનું પાણી નીકળી પડશે. તે પછી પાણી ટપકતું જ્યારે બંધ થાય કે તુર્તજ વજન કાઢી લેવો. કારણ વધુવાર દાખી રાખ્યાથી બધા સંત્રા દબાઇને ચપટાઈ જઈ સુકા થશે, માટે પાણી બંધ થયા પછી વજન ઉચકી લઇ સંત્રાને તોળવા અને એ એક શેર સંત્રાએ એક શેરને નવટાંકને હીસાએ સોજી પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ લઇ શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઈડાં નાખીને તેનો સેજ ચાસવાળો શીરો કરી એક સોજી તપેલીમાં ગાળીને પેલી પોડેળી તપેલીને પાછી સોજી ઘોઇ તેમાં રેડવો અને જે ચમચી ખાંડને ત્રાંબાની રકાખીમાં બાળી તદ્દન કાળી થાયને તેમાં જરા પાણી નાખી જરા વારે ખાંડ મળી જાય પછી એ રંગને શીરામાં થોડો ભીળાને શીરો શીકા લાલ રંગનો કરવો. ભારખાદ સંત્રાના રસમાં ખાટાં લીંબુનો રસ નાના બે ચમચા ભરી નાખીને જરા ઘટ કપડાંને બીનવી નીચવીને તેમાંથી ગાળી શીરામાં રેડી ધીમાં બળતાં સાથે થોડા ગામડી કોલસાના ઇંગાર નાખી તે પર તપેલીને મુકી તેમાં સંત્રાને પાથે પાથે મેલીને ઢાંકવું અને માહે જ્વેશ આવેને શીરો ઉભાઇ નહી જાય તેની સંભાળ રાખી લગભગ પોણે શીરો

બળવા આવે અને સંત્રા હેઠેથી લાલ થાયને ઉપરથી ઢાંકણ તથા હેઠેથી લાકડાં કાઢી નાખીને ધગધગતે ઇંગારે રાખી સંત્રા ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી ફેરવવા અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢવા કરવો. મુરખ્ખો તૈયાર થવા આવશે ત્યારે શીરામાં શીણ આવવા માડશે, તેમ થોડી વાર આવે પછી તપેલાંને ઉતારવું અને અકેક સંત્રાને આધરાંની ચમચમાં ઉંચકી માહેનો બધો શીરો ટપકી ગેરે પછી એક કલકલરેલા નાના ખુનચામાં બધા સંત્રાને અકેકની જોડમાં ગોઠવીને મોટા ચુલા ઉપર ઇંગારે મુકવું અને અવારનવાર ચમચ વડે સંત્રાને જરા દાખ્યા કરવા. એ મુજબ ઘણો વખત રેહતાં હેઠેનું પડ ડાબે નહીં પણ બરાબર સુકાઈને સૂકું થાયને સંભાળથી તવાથા વડે બધા સંત્રાને ફેરવી નાખી એજ રીતે દાખીને શીરો સુકાઈ મુરખ્ખો તદ્દન સૂકો થાયને મોટી કોડીની રકાખીઓમાં છુટો છુટો મુકી તદ્દન થંડો થાયને છુંદીને ચાળેલી ખાંડ પાંચરી તેમાં સંત્રાને દાખીને બધે પુરતી ખાંડ વળગાવવી. મુરખ્ખો કાઢી લીધા પછી રહેલા શીરાને નાની તપેલીમાં રેડી ધીમે બળતે મુકી તેમાં શીણ ચઢે તેને રૂપાંતા યા લાકડાંતા ચમચાથી દાખ્યા કરી થોડો બળેને ઉતારી કોડીનાં વાસણમાં રેડી ઉપર છારી આવે તે કાઢી નાખવી. એ શીરો બંધાઈને જલ્દી જવો થશે. એ મુરખ્ખો છાલ સાથે ખાવામાં જરા કડવો અને તુરો જવો લાગેછે, પણ અંદરનો ગર તેવો લાગતો નથી. છાલ સાથનો મુરખ્ખો પુડીંગ તથા કેકમાં નખાશે.

મુરખ્ખો સપર ચનનો.

મુરખ્ખો બનાવવાની અગાઉ ત્રણ શેર થંડાં પાણીમાં અડધો શેર કળી ચુનાને સોજાં વાસણમાં નાખવો. પણ ચુનો પાણીમાં પડ્યા પછી કળીને કકડી જાયછે અને તેમાં હાથ નાખતાં ડાબેછે માટે ચમચાથી મળવી ઢાંકીને રેહવા દેવું અને ચુનો બધો ઠરીને હેઠે બેસે અને ઉપર બધું નીતરું પાણી આવે તેને કોડીના વાસણમાં નીપારીને કાઢી લેવું. પછી મજાહનાં સારી જાતનાં સોજાં પાકાં પણ તદ્દનજ કઠણ સપરચન ચાર શેર લેવાં અને તેની છાલ છોલેલીછે એમ લાગે નહીં તેમ ઘણી સફાઈથી ચાલતી છરીથી છોલી કાઢીને ઉપરનું ડીચકું રહેવા દેવું. પછી એ બધાં સપરચન કુમે તેટલાં થંડાં પાણીમાં મોટાં કલકલરેલાં તપેલાંમાં ઢાંકીને ઇંગારે મુકી જરા વારે ઉઘાડી ચમચથી તળે ઉપર કરવું અને જરાખી નરમ થાય નહીં તેટલાં સેજ બકાવને સોજાં કલકલવાળાં મોટાં

બોયાંમાં તુર્તજ ઝોસાવી નાખ્યાં અને પાણી નીકળી જાયને કાઢી છુટાં છુટાં મુકી તદન થંડાં થાયને સપરચન ભાગીને ચુંથાય નહી તેમ ખાવાના કાંટા વડે અંદરના ગાંઠમાં પણ લાગે તેમ જરા પાથે પાથે સંભાળથી ચોખા દેવા અને પેલાં ચુનાનાં પાણીમાં ઉઢીથી ત્રણ કલાક એ સપરચનને ભીનવી રાખ્યાં. પણ એટલો વખત થવાની જરા આગમચ આઠ શેર પહેલાં નંખરની સોજ શાકરીયા ખાંડનો મુરખો ખનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ પતળો શીરો ખનાવી કલછલરેલી તપેવીમાં રેડવો અને આઝે વીવીધ વાંતીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો છાપેલો છે તેવો થોડો ખનાવી શીરો શીકા લાલ રંગનો થાય તેટલો જરા જરા કરી શીરામાં ભિળીને પછી બરાબર વખત થાય સારે સપરચનને ચુનાનાં પાણીમાંથી કાઢી સોજાં પાણીથી ઘોઘ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બેઠ હથેલી વડે નીચવીને શીરામાં નાખી ચુલે ધીમે બળને ઉઘાડું તપેલું મુકવું અને બે ત્રણ જોશ આવેને ઈંગારે રાખવું. ખાજ કોઠ ચીજનો મુરખો ખનાવતી વેળા તે શીરામાં હેઠે બેસી રેડછે તેમ સપરચન ડુબેલાં રહેતાં નથી પણ શીરામાં અડધાં ડુબીને ઉપરને ઉપરજ તરતાં રેડછે, તેટલામાટે તેને વારંવાર ફેરવ્યા કરવાં જોઈયે. કારણ એમજ રાખ્યાથી ઉપરનો અડધો ભાગ શીરો પીધા વગરનો કાચોજ રહી જશે. શીરો ઘાડો થાયને અંદર થોડું કકડતું પાણી રેડીને પાછો પતળો કરવો અને પાછો ઘાડો થાયને ફરી એકવાર કકડતું પાણી રેડવું અને તે પછી છેલ્લે પાણીના ભાગ વગરનો મજાહનો પાકો પણ શાકર બંધાય નહી તેટલો ઘાડો શીરો થાયને ઉતારી થંડો થાયને બરણીમાં એમજ ભરવો નહી પણ શીરો હેઠે ઠરી જાયછે અને સપરચન ઉપર તરતાં રેડછે માટે પેહલે બધાં સપરચનને બરણીમાં ગોઠવીને ઉભાં મુક્યા પછી સોજ બાંધુની અડધી ઇંચ જેટલી પતળી ચીપના જરા લાંબા ચાર કટકા લેવા અને તેના બેઉ છેડા બે બોરડુપર બરણીમાંનાં સપરચનમાં દબાય તેમ એક ચીપ દાખીને મુક્યા પછી ખાજ ત્રણને પણ એમજ તેની સાંભી બોરડુપરથી છુટી છુટી મુકવી. તે પછી બધા શીરો માહે રેડવો તેથી પછી સપરચન તરતાં થશે નહી પણ ચીપના દબાંણથી બરાબર અંદરજ રેડશે. મુરખાના સપરચન તુર્ત કાખ્યાથી અંદરથી કાચાં જેવાં લાગેછે પણ વખત જતાં શીરો પચી ચરીને મજાહનાં થાયછે. મુકો મુરખો કરવો હોયતો ઉપલાંજ વજનનાં માટાં સપરચન લેવાં અને તેને તેમજ છોલી અકેકતા ઉભા ચાર ચાર

કટકા કાપી ઉપર મુજબ પણ પાંચ શેર ખાંડનો તેજ પ્રમાણે શીરો કરી તેજ રીતે શીરો સાથેનો મુરખ્ખો તૈયાર કીધા પછી માહેથી બે ભાગ જેટલો શીરો કાઢી લઈ એક ભાગ જેટલો શીરો સાથે સપરચનને ઇંગારે રાખી ડાબે નહીં માટે વારંવાર ફેરવ્યા કરી ખાંડ બંધાય તેટલો બધો ઘાડો શીરો થાયને બધા ઇંગાર કાઢી નાખી શીરો બંધાઈ જાય નહીં માટે ઘણા સેજ ઇંગારે તપેલું રાખી ફેલેત દીશમાં અથવા મોઢી રકાખીઓમાં કાઢીને કટકા છુટા છુટા મુકવા. જરાવાર પછી છરીથી કટકા ઉપાડીને ફેરવવા અને તદન સુકાઈને મુરખ્ખો થંડો થાયને ભરવો. રવાદાર સપરચન ભાગી જાયછે અને તેનો મુરખ્ખો બરાબર થતો નથી માટે તેવાં લેવાં નહીં.

મુરખ્ખો હાકુસ અથવા પાયરીની કાચી કેરીનો ફાડ્યાંનો.

હાકુસની કેરી મોઢી પડેછે પણ તેનો મુરખ્ખો મળીને તદન નીતરો ઘણો સરસ થાયછે માટે તેવો બનાવવો હોયતો અંદરથી સેજ પણ પીળી થયલી નહીં હોય પણ તદન સફેદ તોય બરાબર પાકટ થયલી હોય તેવી ઘણી મોઢી હાકુસની કેરી હોયતો તેની છાલ બરાબર છોલીને કાઢી નાખ્યા પછી બેઉ ભોરદુપરથી મળીને ડભાં સરખાં બે ફાડ્યાં સફાઈથી કાપી લઈ ગોઠણાંને ખીજા કાંઈ ઉપયોગમાં લેવાં. જો કેરી ઘણીજ મોઢી નહીં પણ સાધારણ હોયતો પછી મુરાથી તેનાં કોટણાં મુખાંજ ડભાં બે ફાડ્યાંમાં ચુંથાય નહીં તેમ સરખી કાપીને પછી છોલવી અને આગ્રે ચોપડીમાં મુરખ્ખો કાચી કેરીનો ચીરનો અથવા ફાડ્યાંનો છાપેલોછે તેમાં લખ્યા મુજબ કાંટાથી ચોખા દીધા બાદ મુરખ્ખો પાકી કેરીનો ફાડ્યાંનો આગ્રે ચોપડીમાંછે તેમાં લખેલી રીતે ચુનાનું પાણી બનાવીને તેમાં એ કેરીને ચોવીસ કલાક ભીતવવી, પણ ખટાસ વગરનો મુરખ્ખો પસંદ હોયતો પહેલે અમથાં થંડા પાણીમાં બાર પંદર કલાક કેરીને ભીનવ્યા પછી ઉપર મુજબ ચુનાનાં પાણીમાં ચોવીસ કલાક ભીનવી રાખવી. ભારબાદ એજ કાચી કેરીના ચીરના અથવા ફાડ્યાંના મુરખ્ખામાં લખેલે હીસાબે ખાંડ લઈને તેજ રીતે શીરો બનાવીને પછી તેજ પ્રમાણે એ હાકુસની કેરીનો મુરખ્ખો બનાવવો. ઘણી મોઢી પાયરીની તદન કાચી કેરીનો ઉપર હાકુસની કેરીનો બનાવવા લખ્યુંછે તેજ રીતે મુરખ્ખો બનાવવો.

મુલક દાની.

કુમળી મરઘી ૧, સોજી નરનું ગોસ્ત રતલ ૨, બદામની ખીજ શેર ૦૧, ભુંજેલા છોલેલા ચણા; ખસખસ; કાંદા તથા ધી દરેક શેર ૦, તાંદરા કાઢેલા ધાણા નવટાંક, મોટું પાકટ નાળીયેર ૧, નીમક તોળો ૧૧, આખાં કાળા મરી તોળો ૧, આડુ; આખું જીરું તથા હલેલી હળદ દરેક તોળો ૦૧, તજ તથા લવંગ દરેક તોળો ૦૧, મોટાં સુકાં મરચાં ૪, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૩, લસણની કળી ૪.

આઝે ચોપડીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે મરઘીને સમારી કકડા કાપી સોજી કરી ધોવી. ગોસ્તને સાફ કરી ઝેક વખત થંડાં પાણીથી ધોઇને હાડકાં સાથેજ ખીમા જેવું છુંદવું. આડુ લસણને છોલવું. આઝે ચોપડીમાં બદામ; પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલીને ઘણીજ બારીક મેસ જેવી પીસ્વી. નાળીયેરને ખમણી તેનું ઝેક પાથેર ઘાડું દુધ કાઢવું. બદામસાલાને ભેળીને ઘણીજ બારીક મેસ જેવો પીસ્વો. ચારખાદ કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવો કાપી સોજી તપેલીમાં નવટાંક ધીમાં તળી તેમાં મરઘીના કટકા તથા અડધો તોળો નીમક નાખી દોઢ શેર પાણી રેડીને નરમ પકાવવી અને છુંદેલાં ગોસ્તમાં બાકીનું નીમક નાખી ત્રણ શેર થંડું પાણી રેડી મેળવી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને અડધું પાણી બળેને ઉતારી થંડું થાયને ચોળીને બધો કસ સાથેનો રસ કાઢી લઇ છુછો ફેંકી દઇને ઝેમાં બધો પીસેલો મસાલો તથા નાળીયેરનું દુધ બરાબર મેળવી ખાડીનાં મજબુત જાંજરાં કપડાંથી ભચડીને બરાબર ગાળી બાકી છુંછો રેહ તે કાઢી નાખીને પછી ગોળેલાંમાં બદામ ભેળીને રસ સુધાં મરઘી નાખવી. પછી બાકીનાં ધીને તદ્દન ફલઇવાળી તપેલીમાં કકડાવી તેમાં મરઘી સાથે ભેળવું બધું નાખી અડધો કલાક ઇંગારે રાખ્યા પછી ઉતારી લીંબુનો રસ નાખીને બાફેલા ચાવલ સાથે ખાવું.

મુલક દાની ૨ જી.

ભરેલા હાફ ફાઉલ ૨, સોજી નરનું ગોસ્ત રતલ ૪, સોજી કઠણ મોઢું દહી શેર ૩, બદામની ખીજ શેર ૦૧, ધી રતલ ૦, ભાંજેલાં પસ્તાં; ચારોળી તથા છોલેલા ભુંજેલા ચણા તોળેલું દરેક શેર ૦, ખસખસ

નવટાંક, આફેલાં તાળાં ઇડાં ૧૨, મોટાં પાકટ નાળીયેર ૨, લીંબુ ૫ નો
રસ, ઉજળાં મરીના દાંણા ૧૦, મોટાં સુકાં મરચાં ૫, નીમક તોળો ૧૧,
દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઐળચી; જાયફળ, જવંત્રી તથા
તજ દરેક તોળો ૦૧.

ઉપર પેહલી મુલકદાનીમાં લખ્યા મુજબ ગોસ્તને છુંદી તેમજ
પાણી રેડી રાંધીને તેટલોજ રસ કાઢી લેવો. પેહલી મુલકદાનીમાં લખ્યા
મુજબ મરચીને સાફ કરી કકડા કાપી સોજી ઘોષ તદ્દન કલઈ/ભરેલી
તપેલીમાં ધી કકડાવી તેમાં ઐ કટકા, નીમક તથા જે શેર થંડું પાણી
રેડી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવી અને મરચી બરાબર નરમ થાયને ઉતારવી.

પછી આઐ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની
રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળીને છોલવી. નાળીયેરને
અમણીને ઐકનુ ધાડું ઐક પાથેર દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું અને
ખીજાં ઐકની સાથે બધા મેવો તથા મસાલાને ઘણુંજ બારીક પીસી
ગોસ્તના થોડા રસ સાથે ખુબ ચોળીને પછી ખાડીનાં સોજાં જાંજરાં
મજબુત કપડાંથી બચડીને રસ ગાળી લઈ છુછાને પાછો પીસી તેમાં પાછો
થોડો રસ મેળવી ઐમજ ગાળીને પછી ત્રીજીવાર પાછું પીસી બાકી રહેલા
રસમાં ભેળી ગાળીને છુછાને ફેંકી દેવો અને મરચીવાળી તપેલીમાં
રેડીને જે કકરા પાડવા. ત્યારબાદ ત્રણ ઇડાંની દાળનો ભુકો કરી દહીમાં
બરાબર મેળવી તેમાં નાળીયેરનું દુધ તથા લીંબુનો રસ ભેળીને મરચીમાં
નાખી બાકીનાં ઇડાંને છોલી તેના ઉભા બંને કકડા કાપી તે નાખવા અને
સેજ ઇંગારે તપેલી મુકી જરાવારમાં ઉતારવી. દહીને ફાટવા દેવું નહી.

મુસલમાન લોકનું પકવાન ખીચડો.

સોજી ઘણું કુમળું નરનુ ગોસ્ત રતલ ૩, ધી શેર ૧, કાંદા શેર ૦૧,
સોજા ઘઉં ટીપરી ૦૧, નવી તુવરની દાળ; વટાણાની દાળ; નવી ચણાની
દાળ; મસુરની દાળ; મગની દાળ, ભરડીને છલાં કાઢેલી સુકી ચોળીની
દાળ તથા ગામઠી હલવો ચોખ્ખા દરેક ટીપરી ૦૧, સોજી આડુ નવટાંક,
ધાંણાજીરાંનો મસાલો કપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (દંજર્ટસ્પુન) ૨
અને તોળેલો હોયતો તોળા ૨, દલેલી હળદ તોળો ૧૧, શાહજી ૩ તથા
લસણ દરેક તોળો ૧, સોજી મરચાની ભુકી; આખાં કાળાં મરી; સાધારણ
સફેદ જીરું; ઐળચી તથા લવંગ દરેક તોળો ૦૧૧, તજ તોળો ૦૧,

સેકીને વાટેલો પાપડખાર અથવા સોદા બાઈકાર્જ તોળો ૦૧, નીમક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (દૈનર્ટસ્પુન) ૩, કોથમીર ઝુડી ૫ નાં પાદડાં, માટાં લીલાં મરચાં ૪, કુદનાનાં પાદડાં ૪૦, સોજી નાળીયેર ૧.

બધી દાળ તથા ચોખ્ખાને ચુંટી જીડું જીડું ઘોષને છુટું જ રાખવું. ઘઉંને ચુંટી ઘોષ કપડાંથી નુછી બે લાગ કરી માટી ખલમાં અકેક ભાગને જાદા છુંદી કાઢી હથેલીવડે ચોળી ઉંફણીને બધાં છલાં બરાબર કાઢી નાખીને તદ્દન કલકભરેલી માટી ગંજીયા તપેલીમાં નાખી ચાર શેર થંડું પાણી રેડી અડધું નીમક તથા સોદા અથવા ખારો નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે ચુલે મુકવું, પણ ઘઉં હેઠે ઠરી જઈને ડાબે છે માટે અવારનવાર ઉઘાડી હેઠે સુધી અમચ ફેરવીને મેળવવા અને નરમ જેવા થાયને ચણાની દાળ નાખવી, તે જરા નરમ થાયને વટાણા તથા તુવરની દાળ નાખવી અને એ બધું નરમ થવા આવે સારે ચોખ્ખા તથા બાકી રહેલી બધી દાળ નાખી અંદર મેળવી. એ અરસામાં તપેલાંમાંનું પાણી બળવા આવેતો ખીજી ગરમ પાણી માહે ખપતું ખપતું ઉમેરવા કરવું, પણ ડાબે નહીં માટે યાદ રાખી સંભાળથી વારંવાર હેઠે સુધી અમચ ફેરવીને મેળવવું અને બધું ઘણું જ નરમ થઈ બધું પાણી બરાબર મુકાઈ જાયને ઉતારી કરછીથી સારીકાની ધુંટી એકરસ કરવું. એ રીતે ખીચડાને ચુલે ચરવા મુકી ગોસ્તને સાફ કરી આખાજ કટકાને થંડાં પાણીથી ઘોષ સોજી કરીને પછી તેના ત્રણેક ઇંચ જેટલા બધા કટકા કાપવા અને આડુ લસણને છોલી છુંદી તેમાં બાકી રહેલું અડધું નીમક ભળીને ગોસ્તને એક કલકભરેલી તપેલીમાં એ છુંદેલા મસાલા તથા નીમક સાથે આથીને બે કલાક ઢાંકી રાખવું. તેટલાં બેઉ જીરાંને ચુંટીને જાડું છુંદવું. એળચી, લવંગ, તજ તથા કાળાં મરીને ઘણું બારીક છુંદવું. કોથમીરનાં પાદડાં, કુદનાનાં પાદડાં તથા લીલાં મરચાંને ઘોષને ઝીણું કાપવું. પછી ગોસ્ત આથીયાને બે કલાક થાયને તેમાં હળદ ભળીને પુરતા ઈંગારે ચુલાપર તપેલી મુકી ઢાંકણ ઢાંકી તેની ઉપર પાણી આપ્યા કરી બનતા સુધીતો એમ પાણી વગરજ ચેરવવું પણ તેમ ગોસ્ત નહીંજ ચરેતો પછી અંદર જરા જરા પાણી પણ રેડતા જવું અને વારંવાર અમચ ફેરવી તળે ઉપર કરવું અને ગોસ્ત જરા નરમ થાયને બધા કાપેલા તથા છુંદેલા સામાન અંદર મેળવવો અને ગોસ્ત ચરીને એકદમ ઘણું જ નરમ થાય અને પાણી બળી રહેને ઉતારવું. એમ

ગોસ્ત ચરે તેટલાં નાળીયેરને ખમણીને તેમાં અડધા પાથેર ગરમ પાણી રેડી સારીકાની ચોળીને બધું દુધ કાઢી જાંજરાં કપડાંથી ગાળી રાખ્ખુ અને કાંદાને છોલી ઘણા ખારીક સેવ જેવા કાપી માટી કઢાઈમાં બધું ધી કકડાવીને તેમાં બદામી રંગના કકરા તળીને ઉતારી પાડવા અને કાંદો થડો થતાં રતાસ પકડશે અને ઘણું કકરો પણ થશે તે પછી ચમચથી અંદરજ ભચડીને બધા ભુકો કરીને ધી પતળું રાખ્ખા માટે ગરમ ભેભટપર કઢાઈ મુકવી. પછી ઉપર મુજબ ખીચડો તથા ગોસ્ત બેઉ તૈયાર થાયને બધા મસાલા સુધાંજ ગોસ્તને ખીચડામાં નાખી નાળીયેરનું દુધ રેડીને સારીકાની મેળવવું. જેમ કરતાં ગોસ્ત અટવાયનો કાંઈ ચીંતા નહી. પછી પાછું જરાવાર ચુલે ઇંગાર ઉપર મુકવું અને દુધ બળીને ખીચડો મજાહનો જરા સુકો જેવો થાયને તેમાં ધી સાથેજ બધા કાદો નાખી તે અંદર બરાબર મેળવીને પછી ઉતારવું. એ ખીચડો મજાહનો થાયછે અને ચોખાની રોટલી સાથે સારો લાગેછે. પણ એ લોકોતો લીંબુ તથા કચુબર સાથે એ ખીચડો એમ લુખોજ ખાયછે.

મેથી.

સોજી ખાંડ શેર ૫, સોજી તાજી બે સનું દુધ શેર ૪, સોજી મીઠાઈનું પોરબંદરનું ધી શેર ૩, નવી બદામની ખીજ શેર ૧, ભાંજેલાં પસ્તાં; સોજી સુકું ઘઉંનું દુધ; સોજી બાવળનો યુંદર તથા સુકાં સીંગોડાં દરેક શેર ૦૧, નવા મેથીના દાંણા; ભાંજેલી કમરકાકડી; સુકાં ગોખર તથા સુવા દરેક શેર ૦૧, કાકડી; કોહોળું; દોધી તથા ખરમુજનાં મગજ દરેક નવટાંક, છુંદેલી એળચી તોળા ૨૧ તથા જયફળ તોળો ૧૧.

સુવાને છુંદીને તાંદરા કાઢવા. બધા સામાનને જુદા જુદા છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળવો. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામ પસ્તાંને છોલી ધાઈ કોરડું કરી માટી કઢાઈમાં બધું ધી કકડાવીને તેમાં એ મેવો તથા મગજને જુડું જુડું તળી કાઢીને છુંદવું. પછી બધાં ધીને કઢાઈમાંથી કાઢી લેવું અને પછી થોડું થોડું તેમાં નાખીને બધા છુંદેલો સામાન જુદા જુદા તળી છેલ્લે જરા વધારે ધી નાખીને ઘઉંનાં દુધને શીકા લાલ રંગનું તળવું. સુવાને તળવા નહી. સારખાદ તલન કલઈભરેલાં માટાં ઉડાં તપેલાંમાં દુધને બળતે ઉઘાડું મુકવું અને બે કકરા પડેને તેમાં સુવા નાખીને ઘુંટયા કરવું

અને અડધું દુધ બળેને છુંદીને તળેલી મેથી ભિળી ધુંટીને કઠણ માવા જેવું કરી માહે બાકી રહેલું અધું ધી નાખી એ માવાને તળવા. એ રીતે દુધ બળે તેટલાં ખીજે ચુલે ખાંડનો ટાપટ શીરો કરી માવાને તળીયા પછી તેમાં ભિળીને પછી અંદર બધા સામાન નાખી એકરસ કરી ઇંગારે ઘુટયા કરવું અને ધી છુંદું પડેને એળચી જાયફળ ભિળીને ઉતારવું.

મેસુર.

ભિળવગરનો ધરનો દલેલો નવી ચણાની દાળનો આટો તથા સોજ સફેદ મેદા ખાંડ દરેક તોળેલું શેર ૧, સોજું મીઠાઇનું ધી શેર ૧૦, બદામની ખીજ નવટાંક, એળચી તોળો ૧૦, જાયફળ ૨.

એળચીના દાંણાને જદા છુંદવા અને જાયફળને બારીક છુંદવું. બદામને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ઘાઇ નુછીને કોરડી કરવી. ખાંડમાં દોઢ પાથેર પાણી રેડી ચુલે મુકી બરાબર પીગળેને ઉતારી કપડાંથી ગાળીને પછી તેનો ઘણો ઘાડો ટાપટ શીરો કરી તેને ગરમ રાખવા માટે ભેભટ ઉપર મુકવો. એક નાના ખુનચાને જરા ધી ચોપડવું. પછી એક સોજ કલઇવાળા પાટીયામાં બધાં ધીને ચુલે મુકી તે કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળેને તેમાં બદામની સ્લાઇસ નાખી શીકી બદામી રંગની કકડી થાયને આંધરાંની ચમચે કાઢી લઈ તુર્ત ધીમાં આટો નાખી બળતું ધીસું રાખી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરવું અને આટો ઘેરા પીળા રંગનો ભુંજાયને અંદર શીરો રેડી દહી ચમચે ફેરવ્યાજ કરવું અને મેસુર ચીવટ જેવો કરવો હોયતો તપેલીમાંથી રેડાય તેવું થાયને ઉતારી એળચી જાયફળ તથા બદામ ભિળીને ખુનચામાં રેડી દેવો અને જરા કઠણ મેસુર કરવો હોયતો ઉપર લખ્યા કરતાં વધારે ઘટ થાયને ઉતારી એજ રીતે અધું ભિળીને ખુનચામાં રેડવો. પણ વળી વધારે ઘટ કરવો નહી. કારણ પછી મેસુર ઘણો કઠણ થઇ જશે, તેમજ વળી ચીવટ કરવા માટે પતળો જેવો રેડવો નહી, તેમ રેડેલો અંધાશે નહી, માટે બરાબર કરવો. ચીવટ મેસુરને અંધાતાં જરા વખત લાગેછે પણ કઠણ જલદી અંધાયછે. મેસુર બરાબર અંધાય પછી નાના મોટા કકડા કરવા હોય તે પ્રમાણે ડાયમંડ આકારના યા ચોરસ કાપ મુકીને તવાથાવડે કકડા ઉપાડવા. આએ મેસુર પારસી મીઠાઇવાળા બનાવેછે.

મેસુર ૨ જો.

સોજીં ધી શેર ૨, સોજી નવી ચણાની દાળનો ભેળ વગરનો આટો તથા સોજી આંડ દરેક તોળેલું શેર ૧, ઐળચીના દાંણા તોળો ૧૥ તથા જાયફળ તોળો ૦૥૥ બેઉ છુંદેલું.

સોજી કલમ્બરેલી પોહોળી તપેલીમાં એક પાથેર ધીને બરાબર કકડાવી તેમાં આટો નાખી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી વવરો કરવો નહીં પણ પોચોજ રેહને ઉતારી ડાળે નહીં માટે તુર્તજ થંડાં પાણીથી ભરેલી કથરોટ યા ખુનચામાં તપેલી મુકી દેવી. તે પછી ધીને સોજી તપેલીમાં કકડવા મુકવું. તેટલાં ખીજે ચુલે શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ આંડનો ટાઇટ શીરો કરી ઉંડા તપેલીમાં રેડીને ચુલે મુકી કકડેને તેમાં તળેલો આટો ભેળી લાકડાંના લાંબા ડાંડાને છેડે નાનો ગોળ લાકડાંનો દડો અથવા હથોડીના જેવો લાકડાનો કટકો જડેલો હોયછે તેવા સોટા વડે અને તે નહીં હોયતો પછી ચમચથી પાચેક મીનીટ ધુંટયા કરીને પછી પેલું ધી જે હવે ઘણુંજ કકડી ગયું હશે તેને એક માણસે અંદર રેડવું અને હાથ રાખ્યા વગર ખીજાં માણસે ઝડપથી ધુંટવું. જેમ કરતાં તપેલીમાંની ભેળવણી ઉભાઇને બધી ઉપર સુધી આવશે તે બાહેર નીકળી જાય નહીં માટે ફેરવ ફેરવ કરીને પાંચ સાત મીનીટમાં ઉતારી પાડી દોઢ ઇંચ જદો થાય તેટલા મોટા પણ ઉંડા ત્રાંબાના કલમ્બરેલા ખુનચા યા કથરોટમાં રેડી દહને ઉપર ઐળચી જાયફળ ભભરાવવું. જો મેસુર બરાબર થઇને ખીલ્યો હશેતો ખુનચામાં નાખ્યા પછી પણ ઉભાઇને માહેથી બાહેર નીકળી જશે. માટે તેમ થાયતો ખુનચાના મેસુરમાં ચમચ ભાકીને બેસાડી દેવો અને જરા બંધાયને મરજી મુજબના નાના મોટા ડાયમંડ આકારના કટકા થાય તેમ કાપ મુકી એક બેરડુપરથી થોડા કટકા કાઢી લઇને પછી ખુનચાને તે તરફથી ઢળતો મુકવો, જેથી માહે વધારે ધી હશે તે બધું ત્યાં એકઠું થશે તેને ચમચથી કાઢી લેવું. આઐ મેસુર હીંડુ કંનડોઇ તેમજ હોરા મીઠાઇવાળા બનાવેછે. પણ ઘરમાં બે ચાર વખત બનાવ્યાથી કાંઇ બરાબર થઈ શકશે નહીં, દસ બાર વખત કીધા પછીજ બરાબર બનશે.

મેસુર ઇડાંનો.

મોટાં તદનજ તાજાં મરચીનાં ઇડાં ૧૨, સોજીં મીઠાઇવું ધી

શેર ૧, સોજી ઝીણી સફેદ શાકરીયા ખાંડ શેર ૦૧૧, બદામની ખીજ નવટાંક, ઝેળચીના દાંણા તોળો ૧ જદા છુંદેલા, જયફળ તોળો ૦૧ ખારીક છુંદેલું, વેનીલા ઍસેન્સ ચમચી ૨.

આઐ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ઘોઘને ખારીક છુંદવી. પ-ઝી ધીને તાવીને કલઘભરેલી તપેલીમાં કપડાંથી ગાળવુ અને થંડું પડેને ઘડાંને ભાજી ખુબતરેહ દોહવી પતળાં કરીને ઐ તથા ખાંડને ધીમાં બરાબર મેળવીને ચુલે ધીમે બળતે મેલી જરાખી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટ્યા કરવું અને કઠણ થાય અને ખીલેને ઉતારી બદામ તથા બાકીનો બધો સામાન ભેળીને સોજી થાળીની વચમાં ઢગળો મુકી કાસીયાનાં તળીયાંથી ઐક ઇંચ જદા સફાઈથી થાપી મેસુર ઈરેને ડાયમંડ આકારના કાપ મુકવા અને થંડો થાયને તવાયાવડે કટકા ઉપાડી લેવા. ઐ મેસુર પેહલે દાહડે પોચો રેહછે પણ ખીજે નીને કઠણ થાયછે.

મેસુર બદામનો.

સોજી બદામની ખીજ તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૧, પોરખંદરનું સોજી મીઠાઈનુ ધી શેર ૦૧૧, ઝેળચી તોળો ૧૧, જયફળ તોળો ૦૧, બદામ તળવા માટે સોજી સાધારણ ધી ખપ મુજબ.

ઝેળચીના દાંણા કાઢી જદી છુંદવી અને જયફળને ખારીક છુંદવુ. ઐક સાફ બોયાં અથવા ચાળણીને ઐક તપેલીની ઉપર મુકી રાખવું. ઐક કલઘવાળા ખુનચામાં તેમજ કાસીયાનાં તળીયાને સોજી ધીમાંથી જરા લગાડી મુકવું. આઐ વીવીધ વાનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલીછે તે પ્રમાણે બદામને છોલી ઘોઘ નુછીને કોરડી કરવી અને મોટી કઠાઈ અથવા કલઘવાળા પાટીયામાં સાધારણ ધી પુરતું નાખી ચુલે બળતે મુકવુ અને તે બરાબર કકડીને માહેથી ઘણો ઘુંમાડો નીકળેને તેમાં બદામ નાખી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરવી અને સેજ બદામા રંગ પકડે કે ઉતારી પાડીને થોભ્યા વગર તુર્તજ બોયાં અથવા ચાળણીમાં ધી સાથેજ નાખી દેવી અને બધું ધી નીકળી જાય પછી કાઢીને ઘોતાં કપડાંથી બરાબર નુછીને ઉપર સેજખી ધી વળગેલું રાખવુ નહી, તે પછી સાફ પીતળની પ્લમમાં થોડી થોડી નાખીને ઘણીજ ખારીક આઠા જેવી છુંદવી. ત્યારબાદ ઐક ઉભા ઘાટની કલઘભરેલી તપેલીમાં ખાંડનો આસવાળો શીરો કરીને ઉતારી તેમાં છુંદેલી બદામને બરાબર મેળવ્યા

પછી પેલું પોણા શેર સોળું ધી નાખીને પાછું ચુલે ધીમી આંચે મુકી હાથ રાખ્યા વગર ધુંટયા કરવું અને કહણ થશેતો પછી વવરું થઇ જશે અને થપાશે નહીં માટે સૈજ કહણ જેવું થાયને ઉતારી ઐળચી જયફળ ભિળી ધી લગાડેલા ખુનચામાં કાઢીને કાંસીયાનાં તળીયાંવડે પોણીથી એક ઇંચ જેટલો જલો મેસુર થાપવો અને હરેને ડાયમંડ આકારના મોટા કટકા થાય તેમ કાપ મુકી ઉપડે ત્યારે તવાથાવડે કટકા ઉપાડી લેવા. એ મેસુર મજલુનો લાગેછે.

મેસુર માવાનો.

સોળે ઝીણા ભેળ વગરનો નવી ચણાની દાળનો આટો; સોળ આંડ; સોળું મીઠાઇનું ધી તથા તાજે મોલો માવો દરેક શેર ૧, બદામની ખીજ રતલ ૦૧, ચીનાઇ શાકરના ઝીણા કટકા રતલ ૦૧, છુંદેલી ઐળચી તોળો ૦૧૧૧ તથા જયફળ તોળો ૦૧, સોળ ખરી કેસર તોળો ૦૧, ઘણીજ સોળે ગોલાખ લીકર ગ્લાસ ૧, લગાડવાનું ધી ખપ મુજબ.

બદામ; પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલીને ઘણીજ ખારીક છુંદવી. કેસરને સેકીને પીતળની ખલમાં ખારીક વાટીને કોડીનાં વાસણમાં ગોલાખમાં મેળવવી. આંડમાં દોઢ પાથેર પાણી રેડીને ચાસવાળો શીરો કરવો. પછી કળઇભરેલી ઘણી મોટી કઢાઇ અથવા પોહોળા પાટીયામાં ધી કકડાવી તેમાં આટો નાખી ધીમ બળતે શીકો લાલ તળી તેમાં શીરો રેડી માવો તથા બદામ મેળવીને ધુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને ગોલાખ સાથની કેસર ભિળી ધુંટયા કરી કહણ થાયને ઉતારી ઐળચી જયફળ મેળવીને પાંચેક મીનીટ પછી શાકરના કટકા ભિળીને કલઇભરેલી કથરોટ ચા ખુનચાને ધી લગાડી તેમાં નાખી સરખો ભેથી ત્રણ ઇંચ જલો મેસુર થાપવો અને થંડો થાયને મરજી મુજબના મોટા ડાયમંડ અથવા ચોરસ કાપ મુકી તવાથાથી કટકા ઉપાડી લેવા.

મેસુર માવાનો ૨ જો.

સોળ મેદા આંડ શેર ૨, સોળે ભેળ વગરનો ચાળેલો ચણાનો આટો રતલ ૧, સોળું મીઠાઇનું ધી શેર ૧, સોળે તાજે મોલો માવો શેર ૦૧, બદામની ખીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક નવટાંક, ઐળચી તોળા ૨, જયફળ તોળો ૧, લગાડવાનું ધી ખપ મુજબ.

ઐળચી જયફળને છુંદવું. બદામ, પસ્તાં તથા ચારૌણી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામ તથા પસ્તાંને છોલી ઘોષ નુછી કોરકું કરી ધીને ચુલે મુકી તેમાંથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને માહે બદામને લાલ તળીને કાઢ્યા પછી પસ્તાંને તળી બેઝને છુંદવું. ખાંડનો ચાસવાળો ટાપટ શીરો કરવો. થોડાં ધીમાં માવાને જરા રતાસપર તળીને કાઢી લેવો અને બાકી રહેલાં બધાં ધીને કલકલરેલી પોહોણી તપેલીમાં કકડાવી તેમાં આટો નાખી ચમચે ફેરવ્યા કરવો અને તળાવાનો સોહડમ નીકળી ઘેરા પીળા રંગનો થાયને માહે શીરો, માવો, બદામ, પસ્તાં બધું ભિળી ચમચે ધુંટયા કરવું અને બંધાય તેવું કઠણ થાયને ઐળચી જયફળ ભિળીને ઉતારી કલકલરેલા ખુનચાને ધી લગાડી તેમાં નાખી કાંસીયાનાં તળીયાંને ધી લગાડી તે વડે ગમે તેટલો જલો થાયવો અને બંધાયને કાપ મુકી તવાથાથી કકડા ઉપાડવા. ઐ મેસુર મજલુનો થાયછે. મેસુર મોલો પસંદ હોયતો પાથેરથી દોઢ પાથેર જેટલી ખાંડ આછી લેવી.

મોટા વરાનું ગોસ્ત તથા મરધી પકાવવાની સેહલી રીત.

કોઈપણ જાતની તરકારીમાં સાધારણ રીતે ગોસ્ત અથવા મરધી પકાવવા માટે પેહલે કાંદાને તળી તેમાં આડુ લસણ વધારીને તેમાં ગોસ્ત યા મરધીને તતરાવ્યા પછી તેમાં પાણી રેડવામાં આવેછે, તેજ રીતે આઐ ચોપડીમાં ખાઈ યા કોઈપણ તરકારીમાં ગોસ્ત યા મરધી પકાવવાની સાધારણ રીત લખેલીછે. પણ મોટા વરામાં ઘણુંખરૂં ઐ રીતે પકાવવામાં આવતું નથી. ગોસ્ત, મરધી, તરકારી જેટલું પકાવવું હોય તેને માટે જેટલો જોઈતો હોય તેટલો બધો સામાન લઈ મરધી યા ગોસ્તને સાફ કરી તરકારીને પણ કાપી બધું ઘોવું અને કાંદા કાપી આડુ લસણ છુંદી ઐ બધાંને ગોસ્ત યા મરધી તથા ધી સાથે કાચુંજ ભિળી નીમક નાખીને તેનાં પ્રમાણમાં પાણી રેડીને પકાવવા મુકી તરકારી જે વખતે નાખવી હોય તે મુજબ માહે નાખી પકાવીને તૈયાર કરવું. કાંદો તળી આડુ લસણનો વધાર કરીને તેમાં ગોસ્ત યા મરધીને તતરાવ્યા વગર આઐ રીતે અમધું પકાવવાનું સેહલ પડેછે અને વળી ગોસ્ત મરધીનો કસ બળી જતો નથી તેથી ટેસ્ટમાં પણ સાઈ થાયછે, માટે થોડું ગોસ્ત યા મરધી પણ ઐ રીતે પકાવેલું સાઈ લાગેછે. માદીનું

ગોસ્ત ચરવામાં ધણું સખત અને ટેસ્ટમાં સાફ લાગતું નથી, માટે હમેશ નરનું કુમળું પણ ફરબે ગોસ્ત લેવું, તે જલદી ચરે છે અને ટેસ્ટમાં સરસ લાગે છે.

મોવડાંનો દારૂ સોજે કરવાની રીત.

સોજું પેહલી ધારનું બેવડું મોવડું શેર ૫, સોજું મેદા ખાંડ તથા મોટી સુકી કાળી દરાખ દરેક શેર ૨, રીયલ મોસંખીની સુકી છાલના કકડા શેર ૧, સોજો ગોલાખ બાટલી ૨, કસ્તુરીના દાંણા ૩.

દરાખને બરાબર સાફ કરવી. પછી મોટાં સોજાં કોડીનાં વાસણમાં હઢી શેર દારૂમાં કસ્તુરી, દરાખ તથા મોસંખીની છાલને આઠ દાહડા બીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને જદાં કપડાંથી ગાળી કાઢી ખાંડનો ટાઇટ શીરો કરી થંડો પડે પછી તેમાં બાકીનો સામાન ભેળીને બાટલીઓમાં ભરવો.

મોહનથાળ.

સોજું ખાંડ રતલ ૧૫, સોજું મીઠાઈનું ધી રતલ ૧, જદો ચણાનો આટો રતલ ૦૫, સોજું દુધ શેર ૦૫, બદામની ખીજ તથા ભાંજેલાં પરતાં દરેક તોળા ૨૫, છુંદેલી એળચી તોળો ૦૫૫ તથા જયફળ તોળો ૦૫, સોજું ખરી કેસર વાલ ૫.

બદામ પસ્તાંને છોલીને જડું છુંદવું. પછી પાંચ તોળા ધી તથા અડધા પાથેર દુધને જુડું જુડું ગરમ કરીને બેડ ભેળી આટામાં નાખી સારીકાની ગુંદીને પંદર મીનીટ રાખ્યા પછી બધો આટો ભાંજીને છુટો પાડવો, ગાંગડો રાખવો નહીં. કેસરને સેકી વાટી ખાંડમાં અડધો શેર પાણી નાખી આસવાળો શીરો કરીને તેમાં ભેળવી. ત્યારબાદ બાકી રહેલાં ધીને સોજું તપેલીમાં કકડાવી તેમાં આટો નાખી તળતી વેળા પેલાં બાકી રહેલાં દુધને અવારનવાર માહે છાંટ્યા કરવું અને લાલ તળાયને ઉતારી માહે શીરો રેડી બાકીનો બધો સામાન ભેળી એકરસ કરી કલ્લભિરેલી કથરોટ યા ઉંડા ખુનઆમાં બે ઇંચ જદો થાપી ફરેને ઉપર ધી હોય તે કાઢી નાખી ચોરસ કકડા કાપવા. શીરો ઘણોજ ટાઇટ કરવો નહીં, કારણ તેવો શીરો આટા સાથે મળતો નથી અને હેઠે ફરી જઈ શીરાનું જુડું પડે બંધાય છે.

૨ વૈયાં વેંગણાંનાં.

ખીયાં વગરનાં પતળાં મોટાં વેંગણાં ૮, મોટાં નાળીયેર ૨, કાંદા શેર ૦૧, ચીચોરા કાઢેલી સોજી આમલી તથા સોજી મીઠું તેલ દરેક શેર ૦૧, નીમક તથા ધાણુ જીરાંનો મસાલો દરેક તોળો ૧, દલેલી હળદ તથા આડુ દરેક તોળો ૦૧, લસણ તોળો ૦૧, મોટાં મુકાં મરચાં ૬, કોથમીર ઝુડી ૩.

એક નાળીયેરને ખમણી તેનું પોણું શેર દુધ કાઢી કોડીનાં વાસણમાં આમલીને તેમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ડોહરું કાઢી છુછો ફેંકી દેવો. આડુ લસણને છોલીને છુંદવું. વેંગણાંને સોજાં ઘોઈ છાલ સાથેજ ઉભી ચાર ચીર કાપી ડીચકા આગલથી વળગેલાં રાખવાં. કાંદાને છોલવા. કોથમીરનાં પાદડાં સાથે કુમળાં ડાંખળાં રાખીને ઘોવી. પછી ખીજાં નાળીયેરને ખમણી તેની સાથે બધા સામાનને બારીક પીસી વેંગણાંના ચીરેલા ભાગમાં ભરવો અને કલકલરેલા મોટા પાટીયામાં તેલ કકડાવી તેમાં વેંગણાં મુકી મસાલો વધેલો હોયતો ઉપર તે મેલી દુધ સાથનું આમલીનું ડોહરું રેડી ઢાંકીને ઇંગારે રાખી વેંગણાં ચરે અને ઉપર તેલ આવેને ઉતારવું. તેલ પસંદ નહી હોયતો ધી લેવું. એ રવૈયાં ખીચડી સાથે સારાં લાગેછે.

૨ વૈયાં વેંગણાંનાં ૨ જ.

મોટાં ખીયાં વગરનાં કુમળાં વેંગણાં ૪, કાંદા શેર ૦૧, ધી તથા સોજી મીઠું તેલ દરેક નવટાંક, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૫, નીમક તોળો ૧, છોલેલું આડુ તથા લસણ દરેક તોળો ૦૧, દલેલી હળદ તોળો ૦૧, શાહ જીરું વાલ ૫, મોટાં મુકાં મરચાં ૪.

આમલીને કોડીનાં વાસણમાં એક પાથેર થંડાં પાણી સાથે એ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ડોહરું નાંચવું અને તે સોજી મીઠું સાથેજ અથવા છાલ સાથેજ ઉપર ડોહલા નીચામાં અથવા મુઠ્ઠામાં રાખી આમલી ચીરોને બાફવા. પછી પાથેર કાદાને છોલી ખીજા બધા સામાન સાથે બારીક પીસવો અને બાકીના કાદાને છોલી બારીક જુકા જેવા કાસી કલકલરેલી પોહોળી તપેલીમાં ધી તથા તેલ સાથે નાખી તેમાં તળીને પછી માહે મસાલો નાખી તેને તળીને નીમક નાખી બાફેલાં વેંગણાં મુકી ડોહરું રેડી ઢાંકીને ઇંગારે રાખી ધીપર આવેને ઉતારવું.

૨ વો.

સોજી તાજી દુધ શેર ૫, સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૨, મીલને પેહલાં નંબરનો સોજી સફેદ ઝીણી રવો રતલ ૧, સોજી મીઠાઈનું ધી શેર ૧૦૦, ચીનાઈ ચવચવતા મુરખ્યાના ઝીણા કકડા રતલ ૦૦૦, બદામની ખીજ શેર ૦૦૦, કરંટ દરાખ શેર ૦૧, ઝેળચીના દાંણા તોળો ૧૧, જયફળ તોળો ૦૦૦, વેનીલા એસેન્સ નાના ચમચા ૨, ઘણું સોજી ગોલાખ પાશેર ૦૦૦.

બદામને ઝોલી બારીક સ્લાઈસ કાપી ઘોષને કોરડી કરવી. કરંટને પણ સોજી કરી એમજ ઘોષી. ઝેળચી; જયફળને છુંદવું. પછી રવાને પકાવીને કાઢ્યા પછી જો ઉપર તળેલી બદામ ભભરાવવી હોયતો ધીને સોજી કલઈવાળા પાટીયામાં બરાબર કકડાવી માહેથી ધુંમાડો નીકળેને તેમાં પાશેર સ્લાઈસ નાખી ફેરવ ફેરવ કરી શીકા બદામી રંગની કકરી થાયને આંધરાંની ચમચે કાઢી લીધા પછી માહે કરંટને પોચી તળી ઉતારીને કાઢી લેવી. ભારખાદ દુધમાંથી એક શેરને જીડું કકડાવવું અને બાકીનામાં ખાંડ પીગળાવી ગાળી તેને જો કકરા પાડી એ જોડ દુધને ગરમ રાખવા ઇંગારે મુકવું. પછી ધીની તપેલીને પાછી ચુલે મુકી તે ગરમ થાયને માહે રવો નાખી બોરકુપર લાગીને સેજ પણ રતાસ પકડે નહી માટે ધીમાં આંચે ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી શીકા બદામી રંગનો થાય અને ધીમાં પરપોટા આવેને પેલું એક શેર મોલું કકડાવું દુધ એક માણસે રવામાં રેડવું અને રવાનો સેજ પણ ગાંગડો થાય નહી માટે ખીજ માણસે હાથ રાખ્યા વગર ધુંટયા કરવું અને દુધ સોસી રવો ખીજીને ઘટ થાયને પેલા મીઠાં ગરમ દુધમાંથી અડધા શેરને આસરે ઉપર મુજબ રવામાં મેળવવું અને ઘટ થાયને પાછું એટલુંજ રેડી એ રીતે બધું ગરમ દુધ પુરું થાય ત્યાં સુધી રેડયા કરવું. પણ બળતું ધીમુંજ રાખવું અને અડધું દુધ નમાય પછી બદામની કાચી સ્લાઈસ નાખવી અને તે પછી થોડો વખત રહી મુરખો તથા અડધી દરાખ નાખવી અને રવો ઘણું ઘટ થાયને ઉતારવો, પછી તે કઠણ થશે. ઢીળો રાખ્યાથી ઉતારયા પછી ઘટ થાયછે માટે તેવો નરમ પસંદ હોયતો તેમ ઉતારવો. પણ કઠણ રવોજ સારો લાગેછે. ઉતારવી વેળા એસેન્સ, ઝેળચી, જયફળ તથા ગોલાખ ભેળવો, વેનીલાથી રવાનો ટેસ્ટ સારો થાયછે પણ તેથી રવો

તદન સફેદ દુધ જેવા રેહતો નથી. રવાને કાઢ્યા પછી ઉપર તળેલી અદામ તથા બાકી રાખેલી કરંટ ઉપરથી ભભરાવતી. તળેલીના કરતાં ઉપર પણ કાચી સ્લાઇસ નાખેલી વધારે સારી લાગેછે. પુડીંગ માટે રવો બનાવવો હોયતો તેને ઢીળોજ રાખવો અને તેમાં બધી કાચીજ અદામની સ્લાઇસ લેવી. રવામાં છ સાત શેર દુધ પણ ચાલશે અને તેથી વધારે સારો રવો થશે, તેમજ ત્રણ શેર દુધનો રવો પણ થઈ શકશે. મીઠાસ પસંદ નહી હોયતો મગજ મુજબ ખાંડ ઝાઝી લેવી. રવાની અંદર કાચી ભિળવાની અદામની સ્લાઇમ એકદમ ઘણીજ બારીક કાગજ જેવી કાપેલી વધારે સારી લાગેછે.

રવો ૨ જે.

સોજી તાજી દુધ શેર ૫, સોજી ખાંડ શેર ૨, મીઠાના પેહલાં નંબરનો સફેદ સોજો ત્રીણી રવો રતલ ૧, ચવચવના મુરખખાના ઝીણા કકડા રતલ ૦.૧૧, સોજી મીઠાઈનું ઘી તથા અદામની ખીજ દરેક શેર ૦.૧, કરંટ દરાખ શેર ૦, ઘણોજ સોજો ગોલામ વાઇન ગ્લાસ ૨, વેનીલા એસેન્સ નાના ચમચા ૩, ઝિળચીના ત્રાણા તોળો ૧, જાયફળ તોળો ૦.૧.

પેહલા રવામાં લખ્યા મુજબ અદામની સ્લાઇસ કાપી અને તથા દરાખને ઘાઇ તેજ મુજબ ઘીમાં બેઉને તળી કાઢી ઘીને થંડું કરવું. ઝિળચી જાયફળને છુંદવું. પછી અડધાં દુધનો દુધપાક જેવો નહી તેમજ માવો પણ નહી તેવો બેઉની વચમાંનો ઘણો ઘાડો દુધપાક કરવો અને બાકીનાં દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને રવામાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર ભિળી થંડું થયલું ઘી નાખી સોજી તપેલીમાં ધગધગતે ઈંગારે સુકી ચમચે ધુંટયા કરી સેજખી ગાંગડો થવા દેવો નહી. વીસેક મીનીટ થાયને ઢાંકણ ઢાંકી ઈંગાર ઝાઝા કરવા અને થોડે થોડેવારે ઉઘાડીને તપેલીમાં ચમચનો ડાંડો ફેરવવો અને સીજને ઉપરથી પેલા પતળો માવો રેડી ચમચે મળતી પાકું ઢાંકી પેહલા રવામાં લખ્યા મુજબ આપણી મરજી પ્રમાણે ઢીળો યા ઘટ કરી તેમાં લખ્યા મુજબ બાકીનો સામાન ભિળવો. મીઠો રવો પસંદ નહી હોયતો ટેસ્ટ મુજબ તેટલી ઝાઝી ખાંડ લેવી.

૨ વો ૩ જો.

સોજી ખાંડ શેર ૨, સોજી મીઠાઇનું ધી શેર ૧૫, ખીજાં નંબરનો જાદો રવો રતલ ૧, સોજી દુધ શેર ૦૫, બદામની ખીજ શેર ૦૫ સોજી ગોલાખ પાઇટ ૦૫, છુંદેલી ઝેળચી તોળો ૦૫૫, જયફળ તોળો ૦૫.

ઝેળચી જયફળને છુંદવું. બદામને છોલી સ્લાઇસ કાપી ઘોષને કોરડી કરી સોજી તપેલીમાં ધી કકડાવી તેમાં તળીને કાઢી લીધા પછી રવો નાખી તેને બદામી રંગનો તળી માહે દુધ બરાબર મેળવી ખાંડ નાખી ચમચે બરાબર ઝેકસ કરી અંદરની વરાળ બાહેર નીકળી ગયા પછી ઢાંકણ ઢાંકી તેને ઝેક બેરદુધી જરા અળગું રાખી સેજ ઇંગારે રાખવું અને દસેક મીનીટ પછી તપેલીમાં ચમચનો ડાંડો ફેરવી અંદર ફરતો ગોલાખ રેડી પાછું ઢાંકી પાંચ સાત મીનીટ પછી ઉઘાડીને જોવું અને ખાંડનું પાણી બળી રવો ઘટ થયેલો લાગેનો તુર્ત ઉતારવું, પણ વખત હોયતો રેહવા દઇ એ પ્રમાણે થાયને ઉતારીને ઝેળચી જયફળ ભળીને કાઢ્યા પછી ઉપર તળેલી સ્લાઇસ ભભરાવવી.

૨ વો ૪ થો.

મીલનો ખીજાં નંબરનો સોજી જાદો રવો રતલ ૧, સોજી તાજી દુધ શેર ૪, સોજી સફેદ શાકરીયા ખાંડ શેર ૨, ક્રીસ્ટેલાઇઝડ કુટના ત્રીણાં કટકા રતલ ૦૫૫, સોજી મીઠાઇનું ધી તથા બદામની ખીજ દરેક શેર ૦૫, બારીક છુંદેલી ઝેળચી તોળો ૧૫ તથા જયફળ તોળો ૦૫૫, ઘણું સોજી ગોલાખ નાના ચમચા ૬ ઝેટલે અડધો પાથેર, વેનીલા એસેન્સ નાના ચમચા ૨.

દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને તૈયાર કરવું. આઝે ચોપડીમાં બદામ, પસાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે બદામને છોલી અડધી ન આખીજ રાખવી અને બાકીની અડધીની બારીક સ્લાઇસ કાપી બધી ઘોષ નુછીને કોરડી કરવી. પછી કલબભરેલા પાટીયામાં ધીને ચુલે મુકી કકડીને અંદરથી ઘણું ધુંમાડો નીકળેને માહે બધી બદામ નાખી આધરાંતી મોઢી ચમચે ફેરવ્યા કરવી અને રીકા બદામી રંગની થાયકે તુર્તજ ઉતારી પાડીને બધી જલદીથી કોરડાં બેયાંમાં ધી સુધાજ નાખી દેવી, કેમકે કકડેલાં ધીમાં વધુ વખત રેહતાં

રતાસ પકડશે. પછી તેમાંથી આખી બદામને કાઢીને છુંદવી અને વીને પાછું તપેલીમાં નાખી ચુલે મુકી ઉપર પ્રમાણેજ ખુબતરેહ કકડીને ધુમાડો નીકળેને ઉતારી પાડીને અંદર રવો નાખી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી બદામી રંગનો થાયને એક માણસે તેમાં થોડું થોડું દુધ રેડતાં જવું અને સેજામી ગાંગડો થાય નહીં તેમ સંભાળથી ખીજાં માણસે ઘુંટયા કરી એ રીતે બધું દુધ મેળવ્યા પછી ચુલે ધીમે બળત મેલી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયાજ કરવું અને ઘટ થતા આવેને ઇંગારે રાખી ઘુંટયા કરી કઠણ થવા આવેને ગોલાબ રેડી છુંદેલી બદામ બરાબર મેળીને ઉતાર્યા પછી ફીસ્ટેલાઇનડ કુટ તથા વેનીલા મેળીને રવો કાઢીને ઉપર એળચી, જયફળ તથા તળેલી બદામની સ્લાઇસ ભભરાવવી. મીઠો રવો પસંદ નહીં હોયતો ગમે તેટલી ઓછી ખાંડ નાખવી.

રવો ૫ મો.

સોજી તાજી દુધ શેર ૭, સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૨, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઝીણો રવો રતલ ૧, સોજી મીઠાઇનું ધી શેર ૦૧૧, સોજી બદામની ખીજ રતલ ૦૧, એળચી તોળો ૧૧, જયફળ તોળો ૦૧૧, ઘણો સોજો ગોલાબ પાશેર અડધો એટલે નાના ચમચા ૬, વેનીલા એસેન્સ નાના ચમચા ૨ (નાની એક સીસી).

એળચી જયફળને છુંદવું. આગે વીરીધ વાતીમા બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમા લખ્યા મુજબ બદામને છોલા કાગળ જેવી ઘણીજ બારીક સ્લાઇસ કાઠી ઘાઇને કોરડી કરવી. દુધમા ખાંડ પીગળાવીને કપડાંથી ગાળવું. પછી સોજા મોટા કલહ ભરેલા પાટીયામા ધી નાખી ચુલે ધીમે બળતે મુકી ઘણું કકડાવવું નહીં પણ બધું ધી બરાબર તવાયને માહે રવો નાખી કલહભરેલી સોજા ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી રવો હેઠે લાગવા દેવો નહીં અને બદામી રંગનો થાયને અંદર દોઢ શેર થંડું પાણી રેડી બરાબર મેળીને ગાંગડા રાખવા નહીં અને હેઠે લાગે નહીં માટે ઘુંટયા કરી બધું પાણી સુકાયને એક માણસે તેમાં થોડું થોડું કરી દુધ નામતાં જવું અને માહે ગાંગડા વળે નહીં માટે ખીજાં માણસ ઘુંટયાજ કરવું અને રવો જરા ઢીળો જેવો થાયને ઉતારી બાકીનો બધો સામાન મેળીને કાઢવો. કોઇને મ ઠો રવો પસંદ નહીં હોયતો પોતાના ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ ઓછી નાખવી.

રવો પાંઉનો.

સોજીં દુધ શેર ૩, સોજીં માખણ તથા ખાંડ દરેક શેર ૦૧૧, તદન સફેદ સોજાં પાંઉનો ગર રતલ ૦૧, ચવચવના મુરખ્યાના ઝીણા કકડા તથા બદામની ખીજ દરેક રતલ ૦૧, સોજીં ધી તથા કરંટ દરાખ દરેક નવટાંક, ઝેળચી તોળો ૦૧૧, જયફળ ૧, ઘણો સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૪, વેંતીલા ઈસંસ નાનો ચમચો ૧૧૧.

ઝેળચી જયફળને છુંદવુ. બદામને છોલીને ઘણીજ ખારીક સ્લાઇસ કાપીને ઘોવી. કરંટને ઘોષ કોરડી કરીને ધીમાં નરમ તળીને કાઢી લેવી. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી સોજી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં પાંઉના ગરને જે ત્રણ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી પાઉને ભાજીને બરાબર ઈંકરસ કરી માહે માખણ તથા બદામની સ્લાઇસ નાખી ધીમે બળતે મુકી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થવા આવેને દરાખ નાખી ઘણું ઘટ થાયને ઉતારવું, પણ કઠણ કરવું નહી. કારણ થંડું થયાથી ઘણું કઠણ થાયછે. ઉતારીને બાકીનો સામાન ભેળવો. ગમેતો નવટાંક ખાંડ વધારે લેવી. એ રવો મળાડનો લાગેછે.

રવો ભુંજીને છુંદેલા ચોખાનો.

જીરાસાલ ચોખાને ચુંડીને ઠીકરાં ઉપર શીકા કીમ રંગના કકગ ભુંજી છુંદીને તારતી ચાળણાથી ચાળી ઝીણા રવા જેવા કરી તે ઈંક રતલ લેવા અને આઐ ચોપડીમાં રવો પેહલો છાપેલોછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણેજ ખીજો બધો સામાન તથા સાત શેર દુધ લઈને તેમાં લપેલી રીતેજ ઈંતો રવો બનાવવો. પણ એ ચોખાના રવાને તેમાં લખ્યા પ્રમાણે ધીમાં તળવો નહી, ઈંમજ અમચો બનાવવો.

રવો સસ્તો.

સફેદ શાકરીયા ખાંડ શેર ૨૧, મીલનો ખીજાં નંબરનો જાદોરવો તથા સોજીં ધી દરેક શેર ૫, સોજીં દુધ શેર ૧, કરંટ દરાખ શેર ૦૧, બદામ ૧ ખીજ નવટાંક, સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૬, ઝેળચીના દાંણા તોળો ૧, જયફળ તોળો ૦૧.

ઝેળચી જયફળને છુંદવુ, બદામને છોલી ઘણીજ ખારીક સ્લાઇસ કાપી ઘોષને કોરડી કરવી અને દરાખને સાફ કરી ઘોષ કોરડી કરવી. પછી

સોજી કલધવાળી તપેલીમાં ધી કકડાવી તેમાં દરાખને તળીને કાઢી લીધા પછી રવો નાખી ધીમી આંચે બદામી રંગનો તળી તેમાં થોડું થોડું થંડું પાણી રેડી ધુંટયા કરી ગાંગડા થવા દેવા નહીં અને ઘાડા દુધપાક જેવું કરી ઢાંકણ ઢાંકી બળતું વધારી હેઠે લાગે નહીં માટે અવારનવાર ઉંઘાડી ચમચ ફેરવવી. આંદરનું બધું પાણી સુકાય અને રવો કુળીને કઠણ થાયને દુધ ભેળવું અને દુધ સુકાયને આંડ મેળવી તે બધી પીગળી જાય અને રવો બરાબર ઘટ થાયને ગોલાબ નામી બે મીનીટ પછી ઉતારવું. પછી બદામની સ્લાઇસ તથા દરાખ બેઉ થોડું જુદું રાખીને બાકીનું એ તથા એળચી જાયફળ રવામાં મેળવીને કાઢીયા પછી ઉપર પેત્રી જુદી રાખેલી બદામ દરાખ ભભરાવવી. એ રવો ખીલીને વધારે થાયછે અને સારો લાગેછે. જરા મોલો રવો પસંદ હોયતો થોડી આછી આંડ નાખી.

રવો સુકાં પાંઉનાં કીમ એટલે કમ્પસનો.

થોડી પાંઉની કાતરીઆને થંડી ભઠ્ઠીમાં યા પત્રાંની રકાખીમાં ધીમે ઇંગારે કકરી પણ સફેદ ભુંજી બારીક છુંદી તારની આળણીથી આળી એ પાંઉનું કમ્પસ જેને આપણા લોક સાધારણ રીતે કીમ કેહછે તેને ત્રીણા રવા જેવું કરીને એક રતલ લેવું અને બાકીનો ખીજે બધો સામાન પેહલા રવામાં લખ્યા પ્રમાણે તેટલોજ લઈ તેમાં લખેલી રીતે એ પાંઉનાં કીમનો રવો પકાવવો. પણ તેમા લખ્યા પ્રમાણે એ કીમને ધીમાં તળવું નહીં પણ કાચાનોજ બનાવવો.

રસક.

ડાળે નહીં તેમ સેકીને સુકા કાઢેલા મીલના પેહલા નંબરનાં બે રતલ આઘાને એક મોટાં કોડીનાં બોલમાં નાખી તેમાં વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી અને મીઠા બનાવવા હોયતો છુંદેલી આડ અડધા શર ભેળવી અને ગરમ કીવેલાં એક પાથેર દુધમાં ૦૧ રતલ સોજું માખણ પીગળાવી તે ભેળીને પછી તાજાં છ ઇંડાને ભાંજી ખુબ દોહવી પતળાં કરી તેમાં પદરખાનાનું ખમીર ભરેલું અડધા પાથેર મેળવીને તે રેડી મસળીને આટો બાંધી તેપર ઘાતું કપડું ઢાકીને ખમીર ચઢવા ઉંઘમાં રાખવું. પછી ચઢેને હલકે હાથે જરા ગુંદી ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી એ મેળવણીને મોટા સંત્રા જેટલી તેમા છુટી-છુટી મુકી

ગરમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા મેલી ભુંજાયને બે સરખા ભાગમાં કાપી વચ્ચમાંનો કાપેલો ભાગ ભુંજવા માટે પાછું થંડી ભઠ્ઠીમાં મુકવું. ખીજી રીતે રસ્ક બનાવવા હોયતો એક પાથેર દુધને ગરમ કરી તેમાં ઉપર લખ્યા જેટલું ખમીર ભિળવું અને ઉપર મુજબના સેકેલા એક રતલ આટામાં વાટેલું નીમક બે ચમટી તથા ખારીક છુંદેલી ખાંડ નવટાંક ભિળી એક બોલમાં ભરી તેની વચ્ચમાં ખાડો કરી તેમાં ખમીર ભિળેલું દુધ રેડી ૦૧ રતલ માખણ મેળવેને ચુલા આગલ ઢાંકી મુકવું અને અંદર પરપોટા આવે પછી હાથને વળગે નહીં ત્યાં સુધી હલકે હાથે મસળીને પાછું ઢાંકી મુકવું અને આટાની સપાટી ઉપર ફાટ પડે ત્યારે તેનાં છ ઈંચ લાંબાં અને બે ઈંચ વ્યાસનાં રોળ બનાવી માખણ લગાડેલાં પત્રામાં મુકી ખીજે થોડો વખત ચુલા આગલ રાખ્યા પછી ઉપર મુજબ ભુંજીને તૈયાર કરવા. એ રસ્ક ખારાં કરવા હોયતો ખાંડ નાખવી નહીં પણ એક રતલ આટામાં વાટેલું નીમક પોણા તોળાને હીસાબે લેવું.

રસ ગોસ્ત અથવા મરધીનો ખારો .

આવલ સાથે ખાવા માટે ગોસ્ત અથવા મરધીનો ખારો રસ બનાવવો હોયતો આઐ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરધી ખારીમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ જેટલો રસ વધારે જોઈતો હોય તે મુજબ કાંદા, આદુ, લસણ, ઘી તથા પાણી વધારે નાખીને જીરાં વગર જરા ઘાડા રસ સાયનું ગોસ્ત યા મરધી ખારું પકાવવું.

રસ ગોસ્ત અથવા મરધીનો મસાલાનો સંડોવેલો.

સોજી નરનું કુમળું ફગે ગોસ્ત રતલ ૧, સોજ પટેટા શેર ૧, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦૧, નીમક તોળો ૧૧, ધાણાજીરાંનો મસાલો; દલેલી હળદ તથા ચોખાનો આટો દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૨, મોટાં લીલાં મરચાં ૨-૩, આદુ તોળો ૦૧, લસણ વાલ ૫

પટેટાને છોલી જાદી કાતરીઆ કાપી થંડાં પાણીમાં ભીતવવી. આદુ લસણને છોલાને છુંદવું. કોથમીરને ઘોષ કુમળી ડાંખળી સાથેજ પાકડા લઈને એ તથા મરચાંન ઘોષને બેડને છુંદવું અથવા પીસ્તું. ગોસ્તને સાફ કરી કટકા કાપી થંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. ત્યારબાદ કાંદાને છોલી થણો ખારીક બુકો કાપી કલઈવાળી તપેલીમાં ઘી નાખી

તેમાં શીકો લાલ તળી માહે આડુ લસણ નાખી તે તળાવાનો સોહડમ નીકળેને માહે આટો તથા બધો પીસેલો મસાલો નાખી તેને તળીને પછી ગોસ્ત, નીમક તથા એક ભાગ જેટલી પટેટાની કાતરી નાખી જે ભાગને જુદી રેહવા દેવી અને જે શેર પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમ બળતે રાખવું. પણ કદાચ ગોસ્ત નરમ થવા આગમચ તપેલીમાંનું પાણી સુકાયતો ખીજું ઢાંકણપર પાણી આપ્યા કરી ગરમ થાયને માહે તે રેડવું અને ગોસ્ત નરમ થવા આવેને અંદર નાખેલા પટેટાને સારીકાની કરછીથી ઘુંટી નાખીને પછી પેલી બાકીની જે ભાગ પટેટાની કાતરીએને ગોસ્તમાં ભેળી રસ મળડનો ઘાડો થઇ ગોસ્ત તથા પટેટા બરાબર ચરેને જરાવાર ઇંગારે રાખી ધી છુટું પડેને ઉતારી લીંબુનો રસ નીચવીને આવલ સાથે એ રસ ખાવો. કેરીના દાહડા હોયતો જે ત્રણ કાચી કોયળ કેરીને છોલીને તેનાં ફાડ્યાં કાપી પેલા એ ભાગ પટેટા નાખ્યા પછી બધું નરમ થાયને કેરી નાખવી. ઉપલીજ રીતે એક હાફ ફાઉલના કટકાનો રસ બનાવવો.

રાઇ ચઢાવેલા.

અચાર માટે રાઇ ચઢાવવી હોયતો ખપ મુજબ સોજ ભેળ વગરની દલેલી રાઇ લેવી અને તેને કોડીના મોઠાં ઉડાં બોલમાં નાખી થોડો સોજો સરકો ભેળી ઘટ કરવી અને તેની એનથી આંખ્યોમાં પાણી આવે ત્યાં સુધી તેને લાકડાંના મોઠા અમચાવડે ખુબતરેહ ઘુંટી. ભોજન સાથે અમથી ખાવા માટે વેલાતી રાઇને ઉપર મુજબ પણ સેજ પતળી જેવી ચઢાવી તેમાં ટેસ્ટ મુજબ નીમક ભેળવું, તેમજ સેન્ડવીચીજ માટે પણ એજ રીતે પણ નીમક વગર ચઢાવવી.

રાઇતું.

ખીયાં વગરની પણ જરા મોટી એક કાકડી લેવી અને તેને આંખે ચોપડીમા ગોસ્ત અથવા મરઘી કાકડીનાંમાં લખ્યા પ્રમાણે કીધા બાદ ડીઅકું કાપી કાઢ્યા પછી છોરાને તેનાં ઘણાંજ પતળા વેફર કાપવાં અથવા એ વેફરનો વરખ કાપવો. યા કાકડીને ખમણવી. પછી એક સપાઠ ભરેલો નાનો અમચો દલેલી વેલાતી રાઇને ઉપર રાઇ ચઢાવેલામાં લખ્યા મુજબ પણ સેજ દીળી જેવી ચઢાવી તેમાં પાણી વગરનું કઠણ દહી એક પાથેર ભેળવી ટેસ્ટ મુજબ નીમક નાખીને પછી તેમા કાકડીની

સ્લાઇસ, વરખ અથવા રેસો ભિળવો. કેળાંનું રાઈતું કરવું હોયતો વસઈનાં પાકાં મોટાં ત્રણ ચાર કેળાંને છોલી ઘણીજ પતળી કાતરીઓ કાપી ઉપર મુજબનો બીજો બધો સામાન લઈ કાકડીને બદલે એ કેળાંની કાતરીનું ઉપલીજ રીતે ગાંધવું કરવું. ખારક, ખજૂર, કાળી સુકી દરાખ, કીસમીસ દરાખ અથવા નાળીયેરનું રાઈતું કરવું હોયતો ઉપર મુજબની રાઈમાં દહી ભિળી તેમાં મેળવવા ઘટે તેટલું નાળીયેર ખમણીને ભિળવું, તેમજ ખારક, ખજૂર, અથવા કાળી દરાખને ઘાંઘ કોરડું કરીને ઠરીયા કાઢી એ ત્રણના ઝીણા કટકા કરવા અને કીસમીસને એમજ રાખરી અને એ ચારમાંનું જે એક હોય તેને ઉપર મુજબની ચઢાવેલી રાઈમાં દહી ભિળીને તેમાં મેળવવું. પીળા રંગનું રાઈતું કરવું હોયતો રાઈતાંની મેળવણીમાં દલેલી હળદર બે ત્રણ ચમચી જેટલી ભિળવી. રાઈતું ખાવાની થોડો વખત આગમચ બનારી કોડીનાં વાસણમાં ભરીને ઢાંકી રાખવું.

રાજખરી કીમ આઈસ.

રાજખરી જામ રતલ ૦૧, મીલ્કમેડ કનડેનસ્ડ મીલ્ક ટેબલ સ્પુન ૩, મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખ્ખો આટો તોળો ૧૧, રંગ આઈસ કીમનો આઐ ચોપડીમાં છાપેલો છે તેવો રંગ ખપ મુજબ.

ઘણાંજ ખારીક આંધરાંની તદ્દનજ કલહભરેલી ચાળણીથી અથવા રંગ વગરની સોજી નવી તારની ચાળણીથી જામને છાંડી લઈ ખીયાંને ફેંકી દેવાં. મીલ્કને ભરેલા બે પાશર એટલે એક પાઈટ થંડાં પાણીમાં ભિળી આટાને કલહભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું પાણી સાથનું મીલ્ક મેળવી ચુલે પાંચ મીનીટ ઘુંટીને ઉતારવું. પછી જરા થંડું થાયને તેમાં છાંડેલી જામ તથા મેળવણી શીત ગોલાખી રંગની થાય તેટલો રંગ ભિળવો અને તદ્દન થંડું થાયને આઐ વીવીધ વાંનીમાં આઈસકીમ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવા માડવું, પણ કીનારીપર બંધાવી પોપડીને અવાર નવાર કાઢીને અંદર મેળવ્યા કરીને કઠણ જમાવવું.

રાજખરી ટ્રૅપ્સ.

પાકી રાજખરી થોડી ઝેરી અને તેને સાફ કરી ડીઝકાં કાઢીને ખુબતરફ ભચડીને સોજી ફ્લેનલના કટકામાં થોડું થોડું નાખી દાખીને

બધા રસ ગાળી કાઢવો અને તે રસને તોળી અડધા રતલ થાયતો તેમાં ઘણી સોજા ખાંડ ૦૧ રતલ ભિળી તદન કલકમરેલી તપેલી અથવા સેજખી ખોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવાં તદનજ આખા એનેમલનાં વાસણમાં ઇંગારે ઉઘાડું મુકી માઢે અચાર નવાર લાકડાનો યા રૂપાનો અમચો ફેરવવો અને બધાય તેવું ટાઇટ થાયને ઉતારી કોરડી રકામીમા છુટા છુટા ટ્રોપ્સ મુકી તડકે સુકવવા.

રાજખરી ખૂંડી.

આર રતલ તાજી રાજખરીને બરાબર સાફ કરી ત્રણ ખાટલી ખૂંડીમાં એક મહીનો ભીનવી રાખવી. પછી પેહલાં નંખરની શાકરીયા ખાડનો ઘણો ઘાડો નીતરો શીરો કરી ટેસ્ટ મુજબ રાજખરી સાયના ખૂંડીમાં તે ભિળી ટેસ્ટ માટે તજ તથા લવંગનું એસેન્સ જરા નાખી ગાળીને ખૂંડી ભરવો.

રાજખરી વીનીગર.

સોજા તાજી રાજખરી રતલ ૨૦, કોસ એન્ડ પ્લેકવેલનો વેલાની સરકો પાઈટ ૧, ખારીક દલેલી યા છુદીને મલમલથી આળેળી ખાડ ખપ મુજબ.

રાજખરીને સાફ કરી ભચડીને કોડીના મોટાં વાસણમાં નાખી તેની ઉપર સરકો નામી અપટ ઢાકીને ત્રણ દિવસ રાખવું જે દરમ્યાન દરરોજ હલાવ્યા કરવું. તે પછી જોડી બેંગ યા જની ફેલેનલના કટકામા નાખી ભચડયા વગર એમજ હલવે હલવે બધા રસ ગળવા દેવો અને એ રસને ભરી અડધા શેર એટલે એક પાઇટમાં એક રતલને હિસાબે પેહલાં નંખરની શાકરીયા ખાંડ નાખી તદન કલકમરેલી તપેલીમાં દસ મીનીટ ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તેને આધરાંની અમચો કાઢયા પછી ઉતારી થંડો થાયને ખાટલીમાં ભરી અપટ બુચ મારી લાખથી પેક કરવું. જ્યારે પીવું હોય ત્યારે આઇસના થંડાં પાણી અથવા આઇસ સોદા વોટરમાં ટેસ્ટ મુજબ એ વીનીગર ભિળીને પીવું.

રાજખરી સપંજ.

ગરમ કીધિલું સોજું દુધ પાથેર ૧૦૦, રાજખરી જોડી રતલ ૦૦૧ સોજા કઠણ કીમ ભરેલી પાથેર ૧૦૦, સ્વીનર્બોર્નનું અથવા બીજા કોઈ, મેકરનું સોજું ખારીક આઇસીનગલાસ તોળા ૨, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો અમચો ૧.

આઈસીનગલાસ ભીનાય તેટલું સેજ પાણી રેડી ઇંગારે પીગળાવી ઉતારીને તેમાં બધા સામાન ભેળી કઠણુ અને સ્પંજ જેવું થાય ત્યાં સુધી ઐકજ તરફથી સુલટે હાથે કફ ચઢાવવો. તે પછી ભીનવેલાં કોડીનાં મોલ્ડમાં ભરી ખીજે દીને કાઢવું. ઘણી થંડી હોય ત્યાંજ ઐ થશે.

રાતાં કોહોળાંની જન્મ.

પાકા સંત્રાની લાલ છાલ લેવી અને તેનો જલદો રેસો કાપીને અડધી ઇંચ જેટલા કટકા કરવા અથવા ઐક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલા સમચોરસ કટકા કરી ઐ બેમાંથી ઐક રીતે કાપેલી છાલ દોઢ તોળો લઘ કોડીનાં વાસણમાં થંડાં પાણીમાં બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી સોજી ધોતી. પછી આઐ વીવીધ વાંનીમાં વડાં રાતાં કોહોળાંનાં છાપેલાંછે તેમાં લખ્યા મુજબનાં રંગનાં લાલ કોહોળાંના તેજ રીતે કાપેલા કટકા ઐક શેર લઘ સોજા ઘાઘ કલઘવાળી તપેલીમાં નાખી તેમાં સોજી ખાંડ ઐક શેર, સંત્રાની છાલના કટકા યા રેસો તથા દોઢ પાશેર થંડું પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકી ઇંગારે મુકવું અને અવાર નવાર ઉઘાડી અમચાથી ફેરવવું અને કોહોળું નરમ થવા આવેને ભાજીયા કરી જરા શીરા સાથની જન્મ થાયને ઉતારીને ઘુંટીને કટકા હોય તે ભાંજી થંડી થાયને ભરવી. ઐ જન્મ મજાહની લાગેછે.

રાખરી.

સુકાં સીંગોડા; છુંદીને કપડાંથી આળેલો સુંઠનો ખારીક પાઉદર; નવી બદામની ખીજ; નાના લાજેલાં પસ્તાં; સોજું માખણુનુ ધી; દોધી; કોહોળું; કાકડી તથા ખરબુજ ઐ ચાર જાતનાં મગજ દરેક ચીજ શેર ૦૧.

આઐ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલીછે તે મુજબ બદામ પસ્તાંને છોલી ઘાઘ કપડાંથી નુછીને કોરડું કરવું અને ઐ તથા ચાર જાતનાં મગજને ધીમાં જુડું જુડું તળી ખારીક છુંદી ભેળીને કાચના જુચની ખરણીમાં ભરી મુકવું અને સીંગોડાને ખારીક છુંદી કપડાંથી આળીને જુદાં ભરી રાખવાં. પછી દરરોજ સહવારનાં તળેલા મેવા તથા મગજમાંથી ઉપસેલો ભરેલો નાનો ઐક અમચો (દૈન્યસ્પુન) સીંગોડાં ઉપસેલી ભરેલી ઐક અમચી તથા

સપાટ ભરેલી એક ચમચી સુંઠનો પાઉદર લઈ એક પાથેર ભેંસનાં સોજાં દુધમાં બરાબર મેળવીને ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ નાખી ચુલે મુકવું અને બે કકરા પડેને ઉતારીને પીવું. એ રાખરીને ઘુંટારો પણ કેહછે.

રાખરી ૨ જી.

નવી બદામની ખીજ શેર ૧, નવાં ભાંજેલાં પસ્તાં શેર ૦૧, ચારોળી; ખસખસ; સુંઠ; દોધી; કાકડી; કોહોળું તથા ખરબુજ એ ચાર જાતનાં મગજ દરેક ચીજ શેર ૦૧, ઉજળાં મરી તથા પીપળીમુળના ગાંઠ દરેક તોળા ૩, એળચી તથા જવંત્રી દરેક તોળો ૧.

બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળીને છોલી ઘોઘ તદ્દન કોરડું કરી સોજા ખલમાં ઘણુંજ બારીક છુંદવું. સુંઠ, પીપળીમુળ તથા મરીને છુંદીને તારતી ચાળણીથી ચાળવું. મગજને ચુંટી બારીક છુંદવાં. એળચી તથા જવંત્રીને પણ બારીક છુંદવું. પછી બધા સામાન સાથે ભેળી કાચના ખુચની બરણીમાં ભરી રાખી દરરોજ સહવારના ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા એમાંથી લઇને એકથી દોઢ પાથેર સોજાં ભેંસનાં દુધમાં બરાબર ભેળી ચુલે બે ત્રણ કકરા પાડી ઉતારીને ટેસ્ટ મુજબ મીઠાસ નાખી એળચી તથા જવંત્રી જરા નાખીને પીવું. કોઘ લોક બદામની ખીજને બાર કલાક થંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખીને પછી એમજ છોલેછે.

રાખરી ૩ જી.

બદામની ખીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક ૭, ચારોળી ૧૨, દોધી; કોહોળું; કાકડી તથા ખરબુજ મળી ચાર જાતનાં મગજ દરેક ૬, ભાંજેલી કમરકાકડી ૩, મોટું સુકું સીંગોડું ૧, ખસખસ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઉજળાં મરીના દાંણા ૨, પીપળીમુળનો ગાંઠ એક મરી જેટલો, છુદેલી એળચી; જયફળ તથા સુંઠ દરેક ચમચી ૨, ખાવાનું નાનું પાન અડધું, દાડમની બંધ કળી ૧, છુંદેલી ચીનાઈ શાકર નાના ચમચા ૧.

બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળીને છોળી બધા સામાન સાથે સોજા પાતા ઉપર ઘણુંજ બારીક મેસ જેવું પીસી દોઢ પાથેર સોજાં થંડાં પાણીમાં બરાબર મેળવી શાકર નાખીને બપોરનાં ગરમીને વખતે પીધાથી ઘણી થંડક પડેછે. ગમેતો ટેસ્ટ માટે જરા ગોલાબ નાખવો. દાડમની

કળી નહી હથેતો ચાલશે. ગમેતો આધસનું પાણી લેવું. દુધમાં બનાવવું હોયતો દાડમની કળી તથા પાન લેવું નહી પણ બાકીના બધા સામાનને ઉપર મુજબ પીસી અડધો શેર સોજા દુધમાં ભેળી ચુલે ધુંટયા કરી જરા ઘટ થાયને ઉતારી છેલ્લે ઝેળચી, જયફળ તથા ગોલાખ નાખવું.

રાખરી ૪ થી.

નવી બદામની ખીજ શેર ૦૧૧, ભાંજેલાં સોજાં પસ્તાં; ચારોળી; ખસખસ; દોધી; કોહોળું; કાકડી તથા ખરબુજ ચાર જાતનાં મગજ એ દરેક ચીજ શેર ૦૧, સુકું ધઉંનું દુધ તથા સોજા સુંઠ દરેક નવટાંક, પીપળીમુળના ગાંઠ તોળા ૩, ઉજળાં મરી તથા સુરીજન દરેક તોળા ૨, બારીક છુંદેલાં લવંગ તોળા ૧૧, છુંદેલી ઝેળચી તથા જયફળ દરેક તોળા ૧.

મેવાને છોલી ઘોષ તદન કોરકું કરી એ તથા મગજને ઘણું બારીક છુંદવું અને ખસખસ, સુંઠ, મરી, પીપળીમુળ તથા સુરીજનને છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળી એ બધા સામાન સાથે ભેળી લવંગ નાખી કાચના બુચની બરણીમાં ભરવું અને ઝેળચી જયફળ તથા ધઉંનાં દુધને જીડું રાખવું. પછી દરરોજ સહવારનાં રાખરી બનાવવી વેળા એ ભેળેલા બુકામાંથી દોઢથી બે તોળા જેટલા લઈ તેને એટલાંજ સોજાં માખણનાં ધીમાં બદામી રંગનો તળવો અને દોઢ પાશેર સોજાં થંડાં પાણીમાં ધઉંનાં દુધની એક માટી બદામ જેટલી ગાંગડીને બરાબર પીગળાવીને તળેલા સામાનમાં એ રેડી ઉપસેલી ભરેલી બે અમચી ખાંડ નાખી સાતેક મીનીટ ધીમી આગે ધુંટીને ઉતાર્યા પછી જરા ઝેળચી જયફળ ભભરાવવું.

રીઝુંડ વેફર.

મોટાં તાજાં બે લીંબુ લેવાં અને તેની ઉપરની પીળી છાલ ધસાધ જાય ત્યાં સુધી તેની ઉપર લોફ શુગરના કકડાને ધસીને પછી બારીક પાઉદરજેવા છુંદી ચાળીને તે એક રતલ લઈ તેની સાથે ધઉંનો સુપરફાઇન આટો પોણો રતલ ભેળવો. પછી નવ તાજાં ધંડાંની દાળને ખુબ દોહવી સફેદીને કાણુ કફ ચઢાવી બેઉને ભેળીને આટા તથા ખાંડમાં ખપવું ખપવું મેળવી આટો બાંધીને તેને બેઆનીની કીનારી જેવું ઘણુંજ

પતળું વણી ધણી પતળી કીનારીનાં તંબલર વડે વેફર કાપવાં અને ભુંજવાનાં પત્રાંને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં મુકી ગરમ ભઠ્ઠીમાં મેલવાં અને અડધાં ભુંજાયને કાઢીને આંગળીની ઉપર ગોળ વીટાળીને પછી સેરવી કાઢી એમ વીટાળેલા વેફરને પાછાં ભુંજવા માટે ભઠ્ઠીમાં મુકી બરાબર થાયને કાઢવાં. ભુંજવા માટે બધી મળી દસથી પંદર મીનીટ જોઈશે.

રૂબી અંદર સ્નો.

સોજા ૦૧ રતલ તાપીયોકાને ઘોષને કોડીનાં વાસણમાં દોઢ પાથેર પાણી, લીંબુ એકનો ગાળેલો રસ તથા છાલ સાથે ચાર પાંચ કલાક બીનવી રાખ્યા પછી છાલ કાઢી નાખી તદન કલઈભરેલી તપેલીમાં નાખી ઇંગારે ધુંટયા કરી તદન કઠણ થાયને રેડ કરટ જેલી અડધા પૌટ જેટલી ભિળીને ત્રણ ચાર મીનીટમાં ઉતારી માટી રકાબીમાં રેડી તદન થંડું અને કઠણ થાયને આઝી ચોપડીમાં વીહીપડ કીમ લપેલીછે તે બનાવીને તેની ઉપર ઢગળો મુકવો અથવા બે તાજાં ઇડાંની સફેદીને આઝી ચોપડીમાં બાફેલી સફેદીમાં લખ્યા મુજબ બનાવીને તેનો ઢગળો મુકવો.

રેં તે રૂયા ઓરેં જ.

સોજાં વચલાં કદનાં નવ ઓરેંજને ઘોષ નુછી કોરડાં કરવાં અને બે બાટલી ટ્રેડીને સોજા બરણીમાં રેડી તેમાં ધાંણા તથા તજ દરેક ૦૧ તોળો નાખી માહે ઓરેંજ મુકી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી બે મહીના પછી ગાળીને બાટલીઓમાં ભરવો.

રોજ દ્રૌપ્સ.

બારીક દહેલી ખાંડ રતલ ૧, ગોલાબનું એસેન્સ તથા રંગ આઈસક્રીમનો દરેક ટીપાં ૭, માખણ ખપ મુજબ.

થોડી રકાબીને જરા માખણ ચોપડી તૈયાર રાખવી. પછી અડધા પાથેર થંડાં પાણી સાથે ખાંડને સોજાં વાસણમાં મેળવીને ધીમે બળતે ઉધાડું મુકવું અને ખાંડ પીગળેને રંગ તથા એસેન્સ ભિળવું અને ખાંડ બંધાય તેટલો બધો ટાઈટ શીરો થાયને ઉતારી રકાબીઓમાં છુટા છુટા દ્રૌપ્સ મુકી બંધાયને કાઢવા.

રોજ બ્રંડી.

સોજ તાજ ખુશબોવાળા ગોલાખનાં ફુલની પાંદડીઓને એક સાફ બાટલીમાં ભરીને પછી બાટલીને હલાવવી, તેથી બધી પાંદડીઓ બાટલીમાં હેઠે એકઠી થશે. પછી તેની અંદર બ્રંડી ભરી અપટ બુચ મારી પંદર દિવસ પછી ઉપેડીને બ્રંડીને ગાળવો.

રોટલી ધઉંની તળેલી.

આમે ચોપડીમાં રોટલી ધઉંની નવ રીતથી બનાવવા છાપેલું છે તેમાં કુરા રોટલી લખેલી છે તેવી બનાવીને તેને ભુંજવાને બદલે સાફ લોઢી ઉપર જરા ધી કકડાવીને તેમાં બેઉ પડ તળવાં. વધારે સારી રોટલી કરવી હોયતો રવો તથા મેદા બેઉ સરખે ભાગે લઇને તેની કુરા રોટલી વણવી અને અપજોગાં તાજાં ધડાં ભાંજી તેને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી પતળાં કરીને રોટલીનાં બેઉ પડ ઉપર ચોપડીને એજ રીતે લોઢીપર ધીમાં ધીમે બળતે તળવા મુકવી અને એક પડ શીકું લાલ થાયને ફેરવી નાખી બીજું એમજ તળાયને કાઢવી. મીઠી રોટલી પસંદ હોયતો તળાય પછી થોડી મેદા ખાંડ ભભરાવીને બેવડી વાળવી.

રોટલી ધઉંની તાડીમાં.

આમે વીવીધ વાંનીમાં રોટલી ધઉંની નવ રીતથી બનાવવા છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબનો ધરનો દલેલો ધઉંનો આટો અથવા મીલનો બીજાં નંબરનો ધઉંનો આટો અડધો રતલ લઇને તેમાં લખ્યા જેટલુંજ વાટેલું નીમક તથા ધી માહે મળવવું અને પાણીને બદલે સોજ અઠાઉ તાડીથી આટો બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદીને તેનો એક માટો અપટો ગોળો કરી બેથી હઠી કલાક ઢાંચીને ઉંકમાં રાખ્યા બાદ આઠાને પાછો મસળવો અને એ નવ રીતની રોટલીમાં ચોવડી ઘડી કરીને ચાર પડની રોટલી બનાવવા લખેલું છે તેવી રોટલી કરવી અથવા કુરા રોટલી લખેલી છે તેવી બનાવીને તેમાં લખ્યા પ્રમાણે ખુજીને કાઢ્યા પછી તેમજ અંખેરી પડ છુટાં પાડી ધી લગાડીને બેવડી વાળવી. એ રોટલી મજાહની થાય છે.

રોટલી ધઉંની નવ રીતથી બનાવવી.

ધરનો દલેલો ધઉંનો આટો, મીલનો પહેલાં નંબરનો અથવા બીજાં નંબરનો ધઉંનો આટો એ ત્રણમાંથી કોઈની એક જાતના આઠાને

આળીને અડધો રતલ લેવો. પછી ઘઉંની સાધારણ રોટલી બનાવવી હોયતો મીલના પહેલાં નંબરના આટાની રોટલી ચીવટ થાયછે માટે તેમાં હઠી તોળા ધી અને વાટેલું નીમક અડધો તોળો બેળીને પોચો નહી તેમજ કઠણ પણ નહી તેવો એ બેની વચ્ચેનાં વણી શકાય તેવો થંડાં પાણીથી આટો બાંધી તેને આંગળાંનાં ટાંચા વડે ખુબ તરેહ શુંદીને એકથી દોઢ કલાક ઢાંકી રાખવો. ધરના દલેલા આટામાં તેમજ મીલના ખીજાં નંબરના આટામાં બે તોળા ધી તથા ઉપર લખ્યા જેટલું નીમક નાખીને ઉપલીજ રીતે એ બેમાંનો જે આટો હોય તેને બાંધીને એકથી દોઢ કલાક ઢાંકી રાખવો. ભારખાદ એ બાંધેલા આટાની સપાટી અડખઅડી જેવી થાયછે માટે તેને પાછો જરા મસળીને સરખો કીધા પછી તેના એક સરખા બારથી ચૈદ સફાઈદાર ગોળા કરવા અને સાટા માટે ખીજ થોડા ઘઉંના યા મીલના પહેલાં નંબરના ચોખ્ખાના આટાને આળી તેમાં બધા ગોળાઓને રોળવા અને એક સોજ થાળીને ઉલટી મેલી તેની ઉપર અથવા ગોળ પાતળાની ઉપર જરા સાટો નાખી તેપર એક ગોળો મુકી આંગળાંથી દાખીને તેની બાંધેલ જેટલી જાદી રોટલી જેવું કરી તેની ઉપર પતળું નહી પણ કઠણ ધીનું જાડું જેવું પડ છરી વડે ચોપડીને તેપર સાટો ભભરાવવો અને ખીજ ગોળાને એજ રીતે દાખી માટે કરીને ધી ચોપડયા વગર એમજ પેલી ધી ચોપડેલી રોટલીની ઉપર મુકીને પછી રોટલી વણવા માડવી, પણ જરા વણાયને ફેરવી નાખી એજ પ્રમાણે અવારનવાર જલદી જલદી ફેરવીને મળાહતીસરખી ગોળા ઘણી પતળી રોટલી વણવી. એમ ફેરવી ફેરવીને રોટલી વણવાનું કારણ એકે એકજ તરફથી રોટલીને વણતાં તે ઉપરથી વધેછે અને હેંદેનું પડ જાડું નાનું રહી જાયછે. તેટલામાટે આએ તેમજ હેં બધી જુદી જુદી રીતથી રોટલી બનાવવા લખેલુંછે તે બધીનેજ એ રીતે ફેરવી ફેરવીને વણવી. ઉપલી બે ગોળાની બધી સાત રોટલી વણાય પછી હેં રોટલી ભુંજવા માટે લખેલુંછે તે પ્રમાણે ભુંજ રોટલી તૈયાર થાયને તેજ રીતે પણ બેઉ પડ છુટાં પડી જાય નહી તેમ સંભાળીને રોટલીને ખંખેરવી. ત્રણ ગોળાની રોટલી બનાવવી હોયતો ઉપર બે ગોળા માટે બાંધવા લખ્યુંછે તેમ નહી પણ હેં ખીજ બધી રોટલી બનાવવા સારું આટો બાંધવા લખ્યુંછે તેજ પ્રમાણે તેટલા આટામાં તેમજ ધી બેળી નીમકનું પાણી નાખીને પછી તેજ રીતે બાંધીને આટાના અધાર

ગોળા કરવા અને ઉપર બે ગોળાની સાધારણ રૈટલી વણવા લખ્યું છે તેજ રીતે પણ બેને બદલે એ આટાના ત્રણ ગોળાની જરા પતળી રૈટલી વણીને હેઠે લખ્યા મુજબ જુલવી. સોજ રૈટલી બનાવવી હોયતો ઉપર સાધારણ રૈટલીમાં ત્રણ જાતનો આટો લેવા લખેલું છે તે ત્રણમાંથી ગમે તે એક જાતનો અડધા રતલ આટો લેવા અને તે મીલનો પહેલાં નંબરનો હોયતો તેમાં ત્રણ તોળા કઠણુ ધી ભિળવું પણ ખીજાં નંબરનો અથવા ધરનો દલેલો આટો હોયતો તેમાં હઠી તોળા ધી ભિળવું અને અડધા તોળા નીમકને અડધા પાશર થંડાં પાણીમાં પીગળાવી કપડાંથી ગાળીને આટામાં તે મેળવ્યા પછી ઘટે તેટલું 'ખીજુ' થંડું પાણી નાખીને ઉપર સાધારણ રૈટલીમાં લખ્યું છે તેમ ચુંદીને સેજ પોચો જેવો આટો બાંધી તેટલોજ વખત ઢાંકી રાખ્યાબાદ પાછો બરાબર મસળવો. પણ વધારે સારી રૈટલી કરવી હોયતો આએજ રીતે પણ થંડાં દુધમાં નીમક પીગળાવી તે ભિળીને પછી દુધેજ આટો બાંધવો. તે પછી રૈટલી મોઠી કરવી હોયતો એ આટાના ચાર અને નાની કરવી હોયતો પાંચ ગોળા કરી સાટામાં રાળીને તેમાંના એક ગોળાની વધારે જાદી રૈટલી વણી તેની ઉપર કઠણુ ધીનું જરા જાડું જેવું પડ ચોપડી તેપર જરા સાટો ભભરાવીને રૈટલીને બેવડી વાળી પાકું તેની ઉપર પણ એમજ ધી ચોપડી સાટો છાંટીને તેને પાછી બેવડી વાળવી. જેમ કીધાથી ત્રણ ખુણાંની રૈટલી થશે. પણ તેને એમજ રાખીને વણતાં રૈટલી બરાબર ગોળ થશે નહીં માટે પેલાં બાહેર નીકળેલાં ત્રણડે ખુણાંને બેઉ હથેલી વડે અંદર સરખાં દાખી દાખીને મળહતું સરખું ગોળ કીધા પછી ઘટે તો જરા સાટો નાખીને સરખી ગોળ પતળી રૈટલી વણવી. એ રૈટલીનાં ચાર પડ થશે. પણ હમેશ બધી રૈટલી વણતી વેળા તેની ફરતી કીનારી ભાગે યા ચુંથાય નહીં તેમ વચ્ચેમાંની રૈટલીનાં કરતાં ઘણી પતળી વણવી જોઈયે. કારણ જાદી કીનારી જુલવી વેળા બરાબર ચરતી નથી પણ કાચી રહેછે. આએ ચાર પડની રૈટલીને ઘણાં પડની બનાવવી હોયતો ઉપર મુજબ ધી લગાડીને ચોવડી ઘડી કીધા પછી તેની ઉપર પાકું ધી ચોપડી સાટો છાંટવો અને પેલાં ત્રણડે ખુણાંને હથેલીથી અંદર દાખી લેવાને બદલે વાળીને રૈટલીની ઉપર લઈ તે ત્રણડેની અણી અડકેની ઉપર જરા અથડાવીને મેલી સરખું ગોળ કરીને પછી તેની સેજ

જાદી રાટલી વણવી. ધણું પડતી કુરા રાટલી બનાવવી હોયતો ઉપર સોજી રાટલી સાથે લખ્યુંછે તે મુજબ બાંધેલા આટાના આઠ યા દસ ગોળા કરવા અને તેમાંના બેની સેજ પતળા એકસરખી બે જુદી જુદી રાટલી વણી તેમાંની એકની ઉપર કહણુ ધીનું સેજ જાડું પડ ચોપડી તેપર સાટો. ભભરાવીને પછી ખીજી રાટલીને ધી ચોપડયા વગર તેની ઉપર મુકીને પછી તેની ઉપર ધી લગાડી સાટો. ભભરાવી બેવડી વાળી પાછું તેનીપર એમજ ધી ચોપડી સાટો. છાંટીને તેને બેવડી વાળીયાર્થ તેની ત્રીકોણુ રાટલી થશે, તેનાં ખુણાને પણ ઉપર ચાર પડતી ત્રીકોણુ થયલી રાટલીનાં ખુણાં દાખવા લખ્યાંછે તેમ હથેલીથી બરાબર દાખી દીધા પછી અવાર નવાર ઉલટાવીને એની સેજ જાદી જેવી સરખી ગોળ રાટલી વણી એમજ બાકીની બધી વણવી. ખીજી રીતે કુરા રાટલી બનાવવી હોયતો ઉપર મુજબના બાંધેલા આટાના ચારથી પાંચ ગોળા કરી તે એકની પતળા જેવી રાટલી વણી તેની ઉપર કહણુ ધીનું સેજ જાડું જેવું પડ ચોપડી તેપર સાટો. ભભરાવવો, પછી એ રાટલીને સામસામી બે બેરડુપરથી ચોથા ભાગ જેટલી ઉપર વાળવી, જેથી વાળેલા ભાગના બેઉ છેડા અકેક સાથે અથડશે. તે પછી તેની ઉપર પાછું એમજ ધી ચોપડી સાટો. છાંટવો અને એ વાળેલા બેઉ ભાગ અંદર દબાય તેવી રીતે રાટલીને બેવડી કરવી, જેમ કીધાથી જાણે અપટો આમલેટ હોય તેવું થશે, તેમ કીધા પછી પાછું તેની ઉપર ધી ચોપડી સાટો. છાંટીને તેના બેઉ છેડાને ચોથા ભાગ જેટલા ઉપર વાળી લઇને પછી તે વાળેલા ભાગ અંદર દબાય તેવી રીતે પાછું વાળીને બેવડું કરવું. જેમ થયાથી તે ચાર ખુણાના ગોળા જેવુ થશે તે ખુણાને પણ ઉપર ચાર પડતી ત્રીકોણુ થયલી રાટલીનાં ખુણાંને હથેલીથી દાખવા લખેલુંછે તેજ રીતે એ ચારે ખુણાંને દાખી લઇને સફાઈદાર ગોળો કરવો. પણ એ રાટલીને ચોપડેલું ધી વધારે હોવાથી તે બેરડુપરથી બાહેર નીકળી આવેછે માટે તેમ થાય તો તે ભાગને સાટામાં દાખી દઇને પછી પેહલી કુરા રાટલીની માફક વણવી. સમાસા માટે રાટલી બનાવવી હોયતો તેમાં ખીજો આટો નહી પણ મીલનો પેહલાં નંબરનોજ આટો. લઇ તેને થંડાં પાણીથી ઉપર મુજબ બાંધીને ઉપર લખેલી ખીજી કુરા રાટલીનીજ કાતી પણ જેટલી નાની બેઘટી હોય તેટલી એની એજ રીતે રાટલી વણવી. સાત પડતી રાટલી કરવી હોયતો ઉપર સોજી રાટલી માટે લખ્યુંછે તે મુજબ અડધી:

રતલ આટો બાંધી તેના ચાર ભાગ કરવા અને તે અકેક ભાગના એક સરખા સાત નાના ગોળા કરી તે દરેકની સેજ જાદી રોટલી વણી તેની ઉપર કઠણુ ધી પુરતું ચોપડી સાટો ભભરાવીને તે બધી રોટલીઓને અકેકની ઉપર ગોઠવીને સરખી મુકી છેલ્લી રોટલીને ધી લગાડયા વગર એમજ અમથી મુકવી અને એનાં ૫૩ નાના મોટાં નહી પણ બધાં એક સરખાં કરવા માટે વધારે જલદી જલદી ફેરવીને સેજ જાદી સફાઈદાર ગોળ મોટી રોટલી વણવી. બીજી રીતે ઘઉંની રોટલી કરવી હોયતો મીલના પેહલાં નંબરના અડધા રતલ ઘઉંના આટાને ઉપર સોજી રોટલીમાં લખ્યા મુજબ ધી તથા નીમકનું પાણી નાખી બાધીને રાખ્યા પછી તેના ચાર ગોળા કરી સાટો નાખી તેમાંથી અકેકનો લંબ ચોરસ પતળો ટુકડો વણી તેની ઉપર કઠણુ ધીનું સેજ જાદું જેવું ૫૩ ચોપડી સાટો છાંદ્રીને તેનો લાંબો ગોળ વીટો થાય તેમ વીટાળીને લાંબું રોળ કરી તેને એંચીને વધારે લાંબુ અને હાથની વમલી આંગળીના જેટલું પતળું કીધા પછી એક છેડાપરથી તેના બધા આંટા અકેક સાથે અથડેલા આવે તેવી રીતે ગોળ ને ગોળ ચક્રરડાંની ઢાની એટલે ગોળ ઉધણુ જેવું થાય તેમ વીટાળી બાહેરના છેડાને બરાબર દાખી દધને સરખું ગોળ કીધાબાદ પાનળા ઉપર સાટો છાંદ્રીને તેની ઉપર મેક્કી હથેલીથી દાખી ચપટું કરીને બધા આંટા છુટા પડે નહી તેમ સંભાળથી મજાહની સરખી ગોળ રોટલી વણવી. અડધા રતલ યા તેથી પણ વધારે આટાની અકેક રોટલી છુટી છુટી વણવી નહી હોય પણ સામટું એકજ વખત વણીને પછી રોટલી કરવી હોય તો ઉપર પ્રમાણે આટો બાંધીને એક કથરોટ યા ખુનચાને ઉલટો મુકી તેની ઉપર યા મોટાં પાટીયાંની ઉપર સાટો છાંદ્રીને તેપર એ બાધેલા આટાનો એકજ મોટો પતળો રોટલો વણી તેની ઉપર કઠણુ ધીનું જરા જાદું જેવું ૫૩ ચોપડી સાટો છાંદ્રીને પછી તેનો મોટો ગોળ વીટો વીટાળી લધ તેના ઉપલા હીસાબસરના બધા ગોળા કાપી તે દરેકનો સરખો ગોળો કરી સાટામાં રોળીને તેની સેજ પતળી જેવી સરખી ગોળ રોટલી વણવી. ચારબાદ ઉપલી કોષપણુ એક રીતની રોટલી બનાવી હોય તેને ભુંજવા માટે ઠીકરાંને ઘણું ઘસીને સોજી ઉબળી ચુલે બળતે મુકવું અને તે બરાબર ટપે પછી ઘોતાં કપડાંના નાના કટકાનો ડુચો કરી તે વડે ઠીકરાંપર જરા ધી લગાડી ઘસીને જુદી નાખ્યા પછી બીજી સેજ ધી ચોપડી બળવું ધીમું રાખીને

રૌટલી નાખવી. એમ પેહલે એક વખત ઠીકરાંને ધી લગાડયાથી પછી ભુંજતી વખત રૌટલી ઠીકરાંને વળગીને ચુંથાવી નથી. કોઈ લોક ચોખ્ખાની રૌટલીનીકાની ઘઉંની રૌટલીને પણ ત્રણ વખતજ ફેરવીને ભુંજેછે માટે ગમેતો તેમ ભુંજવી અને મરજી પડેતો ઠીકરાંપર રૌટલી નાખ્યા પછી તે બરાબર ભુંજાય તેટલા અરસામાં ઉપરા સાપરી જલદી જલદી બધી મળીને દસ બાર વખત ફેરવવી અને રૌટલીની સપાટીની ઉપર તવાથાની ધારને ફેરવ્યા કરી હેઠેનું પડ જ્યાંથી કાચું જેવું હોય તે તરફ ઉપરથી તવાથાએ રૌટલીને દાબવી અને બરાબર ભુંજાયને તવાથા વડે આખી રૌટલીની ઉપર જરા ધી ચોપડીને ફેરવી નાખી ખીજે પડે પણ એમજ ધી ચોપડયા પછી તે ગરમ થવા માટે ફરી રૌટલીને ફેરવી નાખી જરાવારમાં તવાથાથી ઉચકીને એક રકાખીમાં સોજીું ઘોતું કપડું પાથરીને તેની ઉપર રૌટલીને ઉભી રાખી બે બોરડુની કીનારીપરથી બેઉ હથેલીવડે વચમાંની રૌટલી જાંણે જરા ડુચો કરે તેમ કરવી, જેમ કરતાં સાધારણ બે પડની રૌટલી હોયતો તેનાં બેઉ પડ છુટાં પડી નય નહી, તેમજ ખીજી કોઈખી રીતથી બનાવેલી રૌટલી હોયતો તે ભાગે યા ચુંથાય નહી તેની સંભાળ રાખવી અને તે પછી રૌટલીને બેવડી વાળીને કપડાંમાં વીટાળી એ રીતે બધી ભુંજવી. એ રીતે રૌટલીને સેજ દાખીને ડુચો કરવાનું કારણ એકે તેથી તેનાં પડ છુટાં પડેછે. કોઈ લોક રૌટલી ભુંજયા પછી એમ ઠીકરાંપરજ તેને બેઉ પડે ધી ચોપડતાં નથી પણ કાઢીને પડ છુટાં પાડયા પછી તેનાં એક પડ ઉપર ધી ચોપડીને તે અંદર આવે તેમ રૌટલીને બેવડી વાળેછે. દરેક રૌટલી ભુંજવા અગાઉ ઠીકરાંને કપડાંથી બરાબર નુછી સાફ કરીને પછી ભુંજવા માટે રૌટલી નાખવી અને રૌટલીની ઉપર સાટો વળગેલા હોય તેને તેમજ રૌટલીનું પડ ફેરવતી વેળા ઠીકરાંપર પણ સાટો લાગેલા હોય તેને પણ કપડાંથી ખખોડી નાખવો. મીઠી રૌટલી પસંદ હોયતો ભુંજીને પડ છુટા પાડયા પછી ઘડી કીધેલા ભાગમાં થોડી મેદા ખાંડ ભભરાવવી. બાફેલી રૌટલી બનાવવી હોયતો પટેટા યા કોઈપણ તરકારીનું ગોસ્ત યા મરઘી ચુલે ચરે પછી તેમાં થોડી શેવી હોય ત્યારે ઝુરા બનાવેલી કાચી રૌટલીને તપેલીમાં ઉપરથી મુકીને ઢાંકણ ઢાંકવું. ગોસ્ત યા મરઘી તૈયાર થશે તેટલાં એ રૌટલી પણ બફાઈ રહેશે. એ રૌટલી ગરમ ગરમ ખાધામાં ચીકન પાઈના હેઠેના પોચા કસ્ટ જેવી ધણી સારી લાગેછે, પણ રહેવા દીધાથી

થંડી પડી સુકી થયલી સારી લાગતી નથી. કોઈ લોક આટામાં ધી ભિળવાને બદલે અડધા રતલ આટામાં સેજખી વાસ વગરનું ધણુંજ સોળું અને તદનજ તાણું મીઠું તેલ નાના બે ચમચા ભિળીને પછી ઉપર મુજબ બાંધીને તેની રોટલી બનાવેછે. પણ સમાસા માટે રોટલી કરવી હોય તેમાંતો ધીજ નાખવું, તેલ લેવું નહીં.

રોટલા ધઉંની પેચદાર હેદરાબાદની.

મીલનો પેહલાં નંબરનો સોજો તાજો ધઉંનો આટો સવા રતલ લઈ આળીને તેમાંથી સાટા માટે ૦૧ રતલ જુદો રાખવો અને બાકીના એક રતલ આટામાં તાજાં બે ઇંડાંને ભાંજીને બરાબર મેળવ્યા પછી એક તોળા નીમકને અડધા પાથેર થંડાં પાણીમાં બરાબર પીગળાવી કપડાંથી ગાળીને આટામાં ભિળી ઘટે તેટલું બીજું થંડું પાણી લઈને સેજ કઠણુ આટો બાંધી તેને ખુબતરેહ ચુંદીને એક કલાક ઢાંકી રાખ્યા બાદ પાછો બરાબર મસળીને પછી તેના પાંચ ગોળા કરી સાટામાં રોળી માટા સાફ પાતળા ઉપર પુરતો સાટો નાખીને તેપર પતળી રોટલી વણીને તેની ઉપર કઠણુ ધી જડું જેવું ચોપડીને તેપર સાટો ભભરાવવો. પછી એ રોટલીની વચોવચમાં આંગળી ખોસી લાંથી આટાને બોરડુપર કરીને દોહડીયાં કરતાં સેજ નાનો એક ગાળો કરીને પછી એ ગાળા તરફથી રોટલીને ઉપરની બોરડુપર ફરતી ગોળને ગોળ ખેંચીને એવી રીતે સરખું વીટાળતાં જવું કે તેથી વચમાંનો ગાળો આસ્તે આસ્તે માટે થતો જશે અને આખી રોટલીની કીનારી સુધી એમ વીટળાશે સારું એ વીટો માટાં ગોળ ચકરડાં જેવા થશે, તે પછી પેલા ૦૧ રતલ આટાને જુદો પાંચરીને એ ગોળ વીટાને ઉંચકીને તેમાં બરાબર રોળી માહેથી ઉંચકી લઈને એક તરફથી તોડી નાખીને લાંબો કરી તેના એક છેડાને ડાવા હાથનાં આંગળી તથા અંગોઠા વડે પકડી એજ રીતે જમણા હાથથી પકડી ટુટી નહીં જાય તેમ સંભાળથી ખેંચતાં જઈને આખા વીટાને હાથના અંગોઠા જેટલો જુદો કરવો. તે પછી પાતળાની ઉપર સાટો નાખી તેપર મીઠીને પેડાંનાં જેવું ગોળ થાય તેમ વીટાને એક છેડેથી ગોળને ગોળ પણ બધા આંટા અડકેક સાથે બરાબર અથડેલા રેહ તેવી રીતે સફાઈથી વીટળવા માડી અડધાની જરા ઉપર જેટલો વીટો એ પ્રમાણે વીટળાય પછી બીજા છેડા તરફથી પણ એમજ વીટાળવા માડી એ ચકરડું પેહલાંના કરતાં

જરા નાનું થશે પછી પેલાં મોટાંની ભોરડુની કીનારી જરા ખાલી રાખીને બાકીના બધા ભાગની ઉપર થોડું ધી ચોપડીને તેની ઉપર જરા સાટો છાંટી બેઉ ચકરડાંને અકેક સાથે જોડાયલાંજ રાખી નાનાં ચકરડાંને આંટો ઉલટાઈ જઈને ચુંથાય નહીં તેમ પેલાં મોટાંની ઉપર સરખું સફાઈથી મુકીને પછી હથેલીથી જરા દાખીને સેજ ચપટું કરી એ રીતે બાંધેલા આટાના બાકીના બધા ગોળાઓને કરવું. સારખાદ એ વીટાના બનાવેલા ગોળામાંના એકને પાતળા ઉપર સાટો નાખી તેની ઉપર રોટલી વણવા માડવી, પણ રોટલી સેજખી વધારે વણવી નહીં, વણવા માટે તેની ઉપર વેળણને જરા ફેરવી ઘણી સેજ વણાયને તુર્તજ ફેરવી નાખીને પાછી વણવી. એ રીતે જરા વણતાં જવું અને વારંવાર ફેરવ ફેરવ કરીને રોટલી વણવી, એકજ તરફથી સેજખી વધુ વણવી નહીં અને રોટલીની વચમાંનો ભાગ તેની જગ્યાપર વચમાંજ રહે તેમ રાખીને મજાહની સરખી ગોળ અને પતળી રોટલી થાયને સોજી રકાખીમાં મુકી એ રીતે વીટાના બનાવેલા ખીજ બધા ગોળાઓની રોટલીઓ વણીને અકેકપર મુકવી. તે પછી ધીમે બળતે ચુલા ઉપર સોજી લોઢી મેલી ગરમ કરીને ઘોતાં કપડાંનો લીંબુ બેટલો કુચો કરી ધીમાં બોળીને તેનેથી લોઢીને ધસીને નુછી એ રીતે ખીજ ત્રણકે વખત ધી લગાડી નુછીને બરાબર સાફ કરવી. કારણ એમ સાફ કીધી નહીં હોયતો પેહલી રોટલી ભુંજતી વેળા લોઢીની ઉપર વળગી જઈને ચુંથાયછે અને કાળાં ડાળ્યાં પડેછે. ઉપર મુજબ લોઢીને સાફ કીધા પછી હેઠેનું બળતું ધણુંજ ધીમું રાખવું અથવા ઘણું પુરતા ઈંગાર રાખવા, પછી લોઢીની ઉપર બે ચમચી બેટલું ધી નાખી તવાથા વડે આખીપર ચોપડી તે બરાબર ગરમ થાયને તેપર રોટલી નાખવી અને રોટલીને એમજ રાખી મુકવી નહીં પણ જરા વારમાંજ તવાથાથી ફેરવી નાખી એ રીતે ઘડી ઘડી ધી પુરતાં રહી રોટલીને ઘણું વાર એકજ તરફ ભુંજવા દેવી નહીં પણ ઉપરાસાપરી ફેરવ્યાજ કરવી અને કાચી રેહ નહીં પણ બરાબર ભુંજાયને કાઢીને મોટી રકાખીમાં ઉભી પકડીને તેના આંટા છુટા પડી જાય નહીં તેમ સંભાળથી સામસામી બેઉ તરફથી બે હથેલીવડે વચમાં કુચો કરે તેમ દાખીને જરા ખંખેરવી, જેમ કીધાથી રોટલીનાં ૫૩ છુટાં ૫૩થે. પછી તેની ઘડી કીધા વગર એમજ ઘોતાં સફેદ નરમ કપડાંની ઘડીની વચમાં મુકી બાકીની બધી રોટલી એજ રીતે વણીને ધીમાં ભુંજીને અકેકપર

ચોડ કરીને મુકવી. એમ ધીમાં ભુંજવાને બદલે લોઢીને ધી લગાડીને સાફ કીધા પછી તેની ઉપર ઉપલીજ રીતે પણ ધી નાખ્યા વગર ભુંજવી અને થવા આવે ત્યારે તવાથાથી એક પડની ઉપર સેજ વધારે ધી ચોપડી જરા વારે ફેરવી ખીજાં પડપર એમજ ધી ચોપડીને તેને પણ ફેરવી નાખીને જરા વારે કાઢી લઈ ઉપલીજ રીતે પડ છુટાં પાડવાં. એ રીતે હેદરાબાદમાં રોટલી બનાવેછે, પણ આઠામાં છડાં ભેળીયા પછી બે તોળા સોજું ધી અંદર મેળવીને પછી આટો બાંધ્યાથી રોટલી ચીવટ નહી પણ મજાહની નરમ થાયછે. પણ એ બેઉ રીતના બાંધેલા આઠાની રોટલી ગરમ ગરમ ખાવી, સેજથી થંડી થયાથી પછી તેનાં પડ ઠીસાઈ જાયછે અને તે સારી લાગતી નથી.

રોટલી ચોખાની.

રંચુનનો હલવો નામના ઘણા સફેદ ચોખા આવેછે તેનો આટો, મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો અથવા પતની ચોખાનો આટો, એ ત્રણમાંથી જે એક જાતના આઠાની રોટલી કરવી હોય તે અપભ્રેગો લઈ તેને કલછવાળી સાફ કથરોટની અંદર ચાળી ઢગળો કરીને તેની વચમાં ચોટો ખાડો કરી તેની ફેરવી બેરકુના આઠાની પાળ જેવું રાખવું. પછી ત્રાંખાની કીટલીમાં ઉનારન માટે પાણીને ચુલે બળતે મુકવું અને તે કકડી ખુબ જોશ આવી અંદરથી પાણી ઉકળવાનો આવાજ સંભળાય અને માહે પાણી ઉછળે ત્યારે કીટલીને ઉતારી આઠાની વચમાંનો ખાડો એ પાણીથી કીનારી સુધી ભરાય તેટલું તેમાં રેડીને એક બે મીનીટ પછી પેલી આસપાસની પાળના આઠાને તવાથાવડે પાણીમાં નાખી બધા બરાબર મેળવી દેવો અને પાણી ઓછું લાગેતો ખીજું જરા રેડીને તે મેળવવું, પણ તેમ કરતાં પાણી વધારે પડીને આટો પોચો થાય નહી તેની સંભાળ રાખવી. તે પછી બેઉ હાથથી આઠાને મસળીને મેળવી ઘટેતો હાથને થંડું પાણી જરા લગાડતાં જવું અને રોટલી થાપી શકાય તેટલો પણ પોચો જેવો આટો બાંધીને ખુબતરેહ ગુંદવો. કારણ આટો જેમ ગુંદાયછે તેમ રોટલી સારી થાયછે. પછી એ આઠાનું ચોટાં જદાં રોલ જેવું કરી રોટલી જેટલી નાની મોટી કરવી હોય તે પ્રમાણે તેમાંથી અકેક ગોળા જેટલો કાઢી તેનો સફાઈદાર ગોળ ગોળો કરી તેને પુરતાં સાઠામાં રાખીને પછી દાખીને અપટો કરી

મેહ હાથનાં આંગળાંવડે ફેરવી ફેરવીને હાથમાંજ અડધી ઇંચ જેટલું જાડું કીધા પછી કથરૌટની અંદર અથવા સપાટ તળીયાંના ખુનચાને ઉલટો મેલી તેની ઉપર અથવા સફાઈદાર ગોળ પાતળાની ઉપર સાટો નાખી તેની ઉપર મુકી હથેલીથી ગમે તેટલી પતળી, સેજ ભરેલી યા જાદી જેવી જોઈતી હોય તેવી સરખી ગોળ રૌટલી થાપવી અને સાફ ઠીકરાને મધ્યમ બળતે ચુલે મુકી તે બરાબર ગરમ થાયને રૌટલીનું થાપેલું ઉપરનું પડ પેહલે ભુંજાય અને સાટો લાગેલું હેઠેનું પડ ભુંજતી વેળા ઠીકરાંમાં ઉપર રેહ તેમ રૌટલીને ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી ઠીકરાં ઉપર નાખી તેની ઉપરનો તેમજ ઠીકરાં ઉપર પડયો હોય તે બધો સાટો સાફ કપડાંથી પખોડી કાઢ્યા પછી એ પડને બરાબર ચેરવવું નહીં પણ જરા વારમાં તવાથાવડે રૌટલીને ફેરવી નાખવી. પણ રૌટલી ફેરવીને ભુંજવા મુકેલું આંખેજ પડ હમેશ જાડું હોય છે માટે પતળી યા જાદી જેવી રૌટલી હોય તેનું એ જાડું પડ ચેરવ્યા પછીજ પાછી ફેરવવી, જલદી ફેરવી નાખવી નહીં. કારણુ તે બરાબર ચરે છે તોજ પછી રૌટલી મજાહની કુળે છે અને એ પડ ચેરવ્યા વગર જલદી ફેરવી નાખેલી રૌટલી પછી ઉપસીને કુળતી નથી. તેટલાં માટે જાદી યા પતળી જે રૌટલી ભુંજતી હોય તેનું એ પડ ચરીને જ્યારે રૌટલીની આખી સપાટીની ઉપર છેટે છેટે જરા જરા ભાગ ઉપસીને ફાંચેયાની કાતી થાય ત્યારેજ જો રૌટલીને ફેરવી હોયતો તે મજાહની ઉપસીને આખી કુળી આવે છે, તેમ કુળે પછી તેને વુત તવાથાથી કાઢી લઈને ત્રાંખાની ચાળણીમાં ઘોતું મલમલનું કપડું પાંચરીને તેમાં મુકી એજ રીતે બીજી બધી રૌટલી બનાવવી. કહણુ આટાની રૌટલી બરાબર થાપી શકાતી નથી અને વળી ભુંજયાથી મુકી થઈ જાય છે માટે હમેશ રૌટલીનો આટો જરા પોચોજ બાંધવો, તેમજ ઘણુ આટાની રૌટલી કરવાની હોય ત્યારે વખત ઘણો લાગે છે અને તેમ થતાં પેલો બાંધી રાખેલો આટો મુકો થતો જાય છે માટે તેમ થાય ત્યારે એ આટાનાં રૌટલી ઉપર અવાર નવાર થંડાં પાણીમાં હાથ ભીનવીને તે ફેરવવો અને તેની ઉપર કહણુ પોપડી થાય છે માટે ગોળાનો આટો કાઢી તેને પાછો બરાબર મેળવીને પછી ગોળો કરીને રૌટલી થાપવી. ચાળણીમાં પેહલી ભુંજાયલી મુકેલી રૌટલી હમેશ બાફ લાગ્યાથી પસરી જાય છે. જેમ ચરીયા વગરની કાચી રૌટલીને ફેરવ્યાથી તે કુળતી નથી તેજ પ્રમાણે ભાગેલી યા ફાટેલી રૌટલી ચેરવેલી હોય છે તોય તેપણુ

કુળતી નથી, તેટલામાટે ઉપર લખ્યા મુજબ રૌટલી ખરાબર બનાવવી જોઈએ. એમ કેહ છે કે બે ટીપરી આટો હોયતો તેમાં કકણુ ધી ઉપસેલી ભરેલા એક ચમચીને ધણું ખરાબર મેળવીને પછી ઉનારનનું પાણી કકડાવતી વેળા તેમાં ત્રણ ચમચી નીમક નાખીને તે પાણીથી આટો બાંધીને બનાવેલી રૌટલી પોચી થાયછે. જો રૌટલી થાપતાં આવડતું નહી હોયતો પછી ઉપર મુજબના બાંધેલા આટાનાં ગોળાને પુરતા સારામાં રાંણીને પછી વેળણુને આટો વળગે નહી માટે પાતળાની ઉપર પુરતો સારો નાખીને તેની ઉપર હલકે હાથે વેળણુથી રૌટલી વણીને ઉપર મુજબ ભુંજેલી રૌટલી પણ સારી થાયછે. વાસી રૌટલીને બેઉ પડે થંડું પાણી જરા ચોપડીને ઠીકરાં ઉપર ગરમ કીધેલી રૌટલી પાછી તાજી જેવી પોચી થાયછે. ખીચીની રૌટલી કરવી હોયતો રંચુનના ચોખ્ખાનો અથવા મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખ્ખાનો આટો અડધો રતલ હોયતો તેને માટે કલઘભરેલી તપેલીમાં બરેલું પોણું શેર પાણી રેડી તેમાં ત્રણ ચમચી નીમક નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ચુલે બળતાં ઉપર મુકવું અને ઉનારનનાં પાણીની કાની એમાં ખુબતરેહ જોશ આવેને ઉંઘાડીને અંદર બધા આટો એકઠોજ નાખી દસ ચમચથી સારીકાની મેળવીને પાછું એક મીનીટ ઢાંકી રાખ્યા પછી ઉતારીને એ ખીચીને કથરૌટ યા ખુનચામાં કાઢવી અને ખીચી હાથને વળગેછે માટે તેની ઉપર કારડો આટો જરા છાંટતાં જઘ ખુબ ચુંદીને પછી ગોળા કરી હેઠે તેમજ ઉપર પુરતો સારો નાખીને ઉપર લખ્યા મુજબ એની રૌટલી થાપવી અથવા વેળણુથી વણવી. એ રૌટલી થાપવાને જરા મેહનત પડેછે પણ થાપતાં રૌટલી ભાગતી નથી. એ ખીચીની રૌટલી ઘણીજ પોચી અને તદન સફેદ થાયછે તેથી કાચી રહેલી સમજવું નહી. કારણ કકડતાં પાણીમાં પેહલેથીજ આટો બફાઈને ખીચી ચરી જાયછે અને તે પછી વળી રૌટલી પાછી ભુંજાયછે એટલે કાચીતો રહેજ નહી. જો એ ખીચીની રૌટલી વધારે આટાની કરવી હોયતો આટો વધારે હોય તેને માટે ઉપલેજ હીસાને પાણી વધારે લઈને કકડાવવું, તેમાં સેજખી વધ ઘટ કરવું નહી. કારણ હીસાબ કરતાં સેજખી પાણી વધુ હોયછે તો તેથી ખીચી પતળી થઈ જાયછે, તેમજ એાછું પાણી લીધાથી આટો બફાતો નથી, તેટલામાટે ઉપલેજ હીસાએ બધું લેવું. કાચાં થંડાં પાણીથી આટો બાંધીને કીધેલી રૌટલી પણ સારી થાયછે અને ખીજે દાહડે વાસી ખાવાનેતો મજાહની

કોપરાં જેવી લાગેછે. પણ એને વાસ્તે ખીજે કોઈ નહી પણ મીલનેા પેહલાં નંબરનોજ સોજે ચોખાનો આટો લેવો અને તેને થંડાં પાણીથી બાંધી ખુબતરૈહ ચુંદી ઘટેનો ખીજું પાણી લઈ પોચો કરવો, સેજખી કઠણ કરવો નહી. તે પછી ઉપર લખેલીજ રીતે પણ એની રોટલી પતળી નહી પણ જરા જાદી અને મોટી થાપીને એને ઉપલીજ રીતે જુંજવી. જેને બરાબર રોટલી કરતાં આવડતું હોયછે તેને હાથે એ થંડાં પાણીએ બાંધેલા આટાની રોટલી ઘણી સારી થાયછે.

રોટલી ચોખાની દુધ માં બનાવેલી.

મીલના પેહલાં નંબરના ચોખાના એક રતલ આટાને કલઘવાળા ખુનચા યા કથરોટમાં ચાળી ઢગળો કરીને પછી તેની વચમાં સરખો આડો કરીને ફરતી આટાની પાળ જેવું રાખવું. તે પછી ભેળ વગરનું સોજું ભિંસનું દુધ હઠી પાથેર દુધ ભરવાના પાથેરાના માપથી ભરીને લેવું અને તેમાં વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી એક ચમચી ભેળી કપડાંથી એક તપેલીમાં ગાળીને ચુલે ઉંઘાડું મેલવું અને તેમાં એક કકરો બરાબર આવેને ઉતારી તુર્ત પેલા આટાના ખાડામાં થોડું નાખી બાકીનાંને આસપાસના બધા આટાની ઉપર પડે તેમ બધે ફરતું સરખું રેડવું. કારણુ તેમ રેડયાથી બધો આટો કકડતાં દુધમાં બકાશે અને એકજ તરફ રેડાશેતો બાકીનો આટો કાચોજ રેહશે. દુધ રેડયા પછી તવાથાવડે આટાને બરાબર મેળવીને બાંધી ગોળો કરી ખુબતરૈહ મસળવો. એટલાંજ દુધમાં આટો બરાબર થાયછે પણ કદાચ રોટલી થાપે તેટલા નરમ આટો થયો નહી હોય તોજ ખીજું સેજ દુધ નાખી મસળીને બરાબર તેવો કીધા પછી આટાનું રોલ કરીને ઉપર ચોખાની રોટલી છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબ આટાના ગોળા કરીને પાટીયાંની ઉપર સાટો નાખી ગમે તેટલી નાની મોટી રોટલી થાપીને તેજ રીતે એ રોટલી જુંજવી. પણ થોડો વખત રેહતાં આટાનાં રોલની સપાટી ખડખડડી થાયછે માટે દરેક ગોળાના આટાને પાછો બરાબર મસળી સરખો કરીને પછી રોટલી થાપવી. એ જુંજાયલી રોટલી ગરમ હોય ત્યારેજ અકેકપર ગોઠવીને ચોડકીધાથી બાફ લાગીને બવી પસરી જાયછે, તેટલામાટે ઘાતાં કપડાંપર રોટલીએને છુટી છુટી વખાતી મુકરી અને થંડી યાયને ચોડ કરીને ઘાતાં મલમલનાં કપડાંમાં વીટાળવી. હિંદુ લોક થંડાં દુધથી ઉપર મુજબ આટો બાંધીને તેની રોટલી કરેછે અને તેઓ તેને દશમી કેહછે.

રોટલી જુવાર, બાજરી અથવા મકાઈની.

સોજ બાજરીને ચુંટી સાફ કરી દલાવીને આટાને ચાળણીથી ચાળવો. પછી રોટલી માટી જાદી બનાવવા માટે બધો આટો એકઠો બાંધવો નહીં પણ રોટલી જેટલી માટી કરવી હોય તે પ્રમાણે એકેક રોટલીનો જુદો જુદો આટો બાંધતાં જવું અને રોટલી કરવી. તેને માટે થંડાં પાણીથી જરા કઠણ જેવો આટો બાંધીને પછી તેને હથેલીથી ખુબ તરેહ મસળીને પછી તેનો મજાહનો સફાઈદાર ગોળો કરવો અને જે હાથમાં થાપી શકાયતો પછી એક હથેલીને જરા પાણી લગાડતાં જઈતેની વચમાં ગોળો મુકીને આપણને ફાવે તે રીતે ગોળાને ફેરવ ફેરવ કરીને મજાહની સરખી ગોળ આસરે અડધી ઇંચ જાદી રોટલી થાપવી. પણ એમ થાપતાં નહીં આવડેતો એક લાકડાંના નાના ગોળ પાતળાની ઉપર જરા ઘટ સફેદ પોચાં ઘાતાં કપડાંનો ચોખ્ખો કટકો મુકી તેપર થંડું પાણી લગાડીને પછી તેની વચમાં બાંધેલા આટાનો ગોળો મુકવો. પણ એ રોટલીને ફેરવીને થાપી શકાતી નથી માટે પાતળાનેજ ફેરવ્યા કરીને આંગળાંથી નહીં પણ હથેલીને જરા પાણી લગાડી તે વડે મજાહની બધેથી એકસરખી અડધી ઇંચ જેટલી જાદી અને સરખી ગોળ રોટલી થાપવી. ઉપર મુજબ એ રોટલી થપાય તેટલાં ચુલે ધીમ બળતે સાફ ઠીકરાંને મુકવું અને હથેલીમાં થાપેલી રોટલીને તેપર એમજ નાખવી પણ કપડાંપરથી ઉપાડી શકાતી નથી માટે કપડાં સાથેજ ઉંચકીને કપડું ઉપર રેહ તેમ ઠીકરાંપર રોટલી મુકીને પછી રોટલી ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી કપડાંને તેનેથી છુટું કરીને કાઢી લેવું અને રોટલીનું હેઠનું પડ ભુંજાયને તે ચુંથાઈને પોપડી નીકળી નહીં જાય તેમ હલવેથી તવાયાની ધારે રોટલીને અળગી કરીને ફેરવવી અને એમજ ખીજું પડ થાયને પાછી એક વખત ફેરવીને હલકે હાથે રોટલીને દાખીને પછી જરાવારે કાઢી એક માટી ગલેલની હેઠે ઘણા સેજ ઈંગારને છુટા છુટા મુકીને તેની ઉપર મુકી થોડો વખત રહીને પડ ફેરવવું. એમ પાછી ભુંજ્યાથી રોટલી અંદરથી કાચી રેહશે નહીં પણ મજાહની ચરશે. એ રીતે રોટલીને ઠીકરાંપરથી કાઢીને ગલેલપર મુક્યા પછી ખીજી રોટલી માટે ઉપલીજ રીતે આટો બાંધીને એજ રીતે જોઈયે તેટલી રોટલી બનાવવી. સોજ જુવારને પણ ઉપર મુજબ દલાવી આટો કરીને ઉપલીજ રીતે એની

પણ જાદી માટી રોટલી બનાવવી. પણ એ બેડ જાતના આટાની ચોખ્ખાના આટાની કાની ઉતારનની રોટલી કરવી હોયતો ચોખ્ખાની રોટલીમાં લખ્યા મુજબ બધી રોટલી માટે સાંમટોજ આટો બાંધીને તેજ પ્રમાણે સાટો નાખીને ગમે તેવી પતળી યા જાદી અને નાની કે માટી રોટલી થાપીને તેજ રીતે ભુંજવી. એ રોટલી ચોખ્ખાની રોટલીનીજ કાની ભુંજતાં મજાહતી કુળેછે. મકાઈના સુકા દાંણુ દલવામાં ઘણા સખત પડેછે, પણ તેની રોટલી કરવી હોયતો તેને દલાવી આટો ચાળીને તેને થંડાં પાણીથી બાંધવો નહી પણ ઉપર મુજબની બેડ રીતની રોટલી બનાવવા માટે બધા આટો ચોખ્ખાના આટાનીજ કાની ઉતારનનાં કકડતાં પાણીથી સાંમટો બાંધીને પછી ઉપર લખ્યા મુજબ બાજરી તથા જીવારની રોટલીની કાની અડધી ઇંચ જાદી સાટા વગર બનાવવી યા ચોખ્ખાની રોટલીની કાની સાટો નાખીને પતળી યા જરા જાદી રોટલી થાપવી. ઘણાં લોક એમ કેહછે કે અમથી બાજરીનાજ આટાની રોટલી ખાવામાં ગરમ પડેછે માટે કોઈ ત્રણ શેર બાજરી સાથે એક શેર પટની અથવા ખીજ દલાવાના ચોખ્ખા ભિળી દલાવીને તે આટો વાપરેછે અને કોઈતો વળી અડધી બાજરી અને અડધા ચોખ્ખા લેયછે.

રોટલી પતરાવલમાં ભુંજેલી.

મુસાફરીમા રોટલી ભુંજવાના ખીજાં કાંઈ સાધનો નહી હોયતો પછી કોઈપણ જાતનાં ઝાડનાં લીલાં અને તે નહી હોયતો સુકાં પાદડાંને ઝાડની ઘણી પતળી સલીએથી સીવી લઈને એ ગોળ પતરાવલ બનાવવી અને ઘઉંની રોટલી વણવા વેળણુ યા બાટલી પણ નહી હોયતો પછી હાથમાંજ થાપીને એક પતરાવલમાં રોટલીને મુકીને તેની ઉપર ખીજ ઢાંકી બેઠની કીનારીને સળીથી સાથે સીવી લઈ ઇંગાર બનેતો તેમ નહીતો પછી પાદડાં, સોટીયાં એવું જેમી કાંઈ મળી જાય તેને સળગાવી પતરાવલ સુકાં પાદડાંની હોયતો બેડ પડે જરા પાણી ચોપડીને પછી તેની ઉપર પતરાવલ સાયની રોટલી મુકીને બરાબર ભુંજવી.

રોટલી મરી મીઠાંની ખારી તથા ખાંડની મીઠી.

આએ ચોપડીમાં રોટલી ચોખ્ખાની છાપેલીંછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે આટો બાંધીને તેમાં ઘણું નહી પણ સેજ ખાઈ લાગે તેટલુ વાટેલું નીમક તથા જરા દલેલાં મરી ભિળી આટો ચાખી જોવો અને કોઈ ચીજ જરા

ઝોછી લાગેતો આપણા ટેસ્ટ મુજબ ખીજી જરા ભિળવું. મીઠી રોટલી કરવી હોયતો ઝેજ રીતે આટામાં મેદા ખાંડ યા છુંદેલી ખાંડ જરા ભિળવી અને ચોખ્ખાની રોટલીમાં લખ્યા મુજબ પણ ઝે આટાની પતળીજ રોટલી થાપીને પેહલે ઠીકરાંની ઉપર સાધારણ રોટલીની કાની ભુંજીને પછી તેને કકરી કરવા માટે ઘણી ધીમી આંચે ઠીકરાં ઉપર મુકવી અથવા ગલેલપર ઇંગારે રાખી અવાર નવાર ફેરવ્યા કરી મજાહની કકરી ભુંજવી.

રોટલી માનની.

આઝે ચોપડીમાં માન બનાવવાની રીતમાં સાધારણ માન છાપેલું છે તે મુજબ પણ જેટલી રોટલી બનાવવી હોય તેટલો રવો તથા આટો લઈને તેનું માન બનાવવું, પણ અડધા રતલ રવો હોયતો તેમાં બારીક વાટેલું નીમક પોણાથી ઝેક તોળો નાખીને પછી ધી ભિળીને ગોલાબથી નહી પણ થંડાં પાણીથી બાંધવો અને ઝે માનની જેટલી નાની મોટી રોટલી બનાવવી હોય તે મુજબ ગોળા કરી સાટો નાખીને જરા જાદી જેવી સરખી ગોળ રોટલી વણીને ઠીકરાં ઉપર ભુંજવી. ખીજી રીતે માન કરવું હોયતો અડધા રતલ મીલના પેહેલાં નંબરના ઘઉંના આટામાં બારીક વાટેલું નીમક પોણા તોળો તથા ધી બે તોળા ભિળા ઝેક કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી પાણીથી ખુબ ઘુંટીને વણાય તેવો આટો બાંધવો અને ઘાયલા ચોખ્ખાનો અથવા મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખ્ખાનો આટો તોળેલો ઝેક પાથેર લઈ કોડીનાં વાસણમાં નાખી તેમાં ખપતું ખપતું સોજી ધી ભિળી લાકડાંના અમઆવડે ખુબ ઘુંટીને નરમ માખણ જેવું કરવું. ચારબાદ જેવી રોટલી બનાવવી હોય તે પ્રમાણે ઘઉંના આટાના ગોળા કરી તેની સેજ પતળી રોટલી વણી રોટલી ઘઉંનીમાં ચોવડી ઘડી કરીને રોટલી બનાવવા લખેલું છે તેજ પ્રમાણે પણ ધીને બદલે ઝે ધીમાં બાંધેલો આટો ચોપડીને રોટલી બનાવવી.

રોલ ઇટલેયન.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧, છુંદેલી ખાંડ તથા સોજી માખણ દરેક રતલ ૦૧, સોજી કુધ શેર ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૪, ઓરેંજ અથવા માલુંગાંનો સુકો મુરખ્ખો તોળા ૨, કોઈપણ જાતની સોજી જામ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

મુરખાને ઘણાજ બારીક કાપવો. ઇડાંને ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવાં. આટાને આળી ડાબે નહી તેમ સેકી સુકો કરી તેમાં ખાંડ ભિળવી અને દુધમાં માખણ નાખી સોજી તપેલીમાં ચુલે મુકી કકરો પાડી જરા જરા કરી માહે આટો તથા ખાંડ નાખતાં જધ મુરખો તથા ઇડાં ભિળવી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટ્યા કરવું અને જરા કઠણ થાયને ઉતારી કોરાં કાગળને પુરતું માખણ લગાડીને તે બુંજવાનાં પત્રાંમાં મુકી તેની ઉપર ૦૧ ઇંચ જાદી સફાઈથી બધી ભિળવણી પાંચરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં મુકી અડધું બુંજાયને ઉપર જામ પાંચરીને પાછું મુકવું અને બરાબર બુંજાયને કાઢીને ગોળ રોળ વીટાળી આખુંજ રાખવું અથવા કાતરીઓ કાપવી.

રોલ ખારાં તથા મીઠાં તળેલાં.

અડધા શેર સોજી ખાંડમાં દોઢ પાથેર પાણી રેડીને તેનો ચાસવાળો શીરો કરી ભિભટપગ ગરમ રાખવો. જો કેસર નાખીને રોલ બનાવવાં હોયતો સોજી ખરી કેસર હઠી વાલ એટલે બેઆની ભાર તોળીને તેની અડધી સેવી અને આઝે વીવીધ વાંની યા સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલીછે તેમાં લપેલી રીતે કેસરને સેરી વાઢીને એક ચમચી ગરમ પાણીમાં ભિળવીને પછી શીરામા તે ભિળવી. પછી મીલના પેહલાં નંબરના અડધા રતળ ધઉંતા આટાને આળી તેમાં હઠી તોળા ધી ભિળી પાણીથી ઘણો કઠણ જેવો આટો બાંધી ખુબ ગુંદીને તેના સફેદ મોટી સોપારીના જેટલા બધા સફાઈદાર ગોળા કરવા અને ઘટે તોજ સેજ સાટો લગાડીને પાટીયાંની ઉપર આસરે ચાર ઇંચ જેટલું પોહોણું અને જેટલું થાય તેટલું લાંબુ ઘણુંજ પતણુ કાગળ જેવું વણવું. પછી રોલ ચાર ઇંચ જેટલાં લાંબાં થાય અને લબાઈમાં બધું વીટાળવામાં આવે તેવી રીતે એક સોજી નવી સુખડપેનના એક છેડા તરફથી તેની ઉપર વીટાળી લેવું, પણ એ બધાં વીટાળેલાં પડ અકેકની સાથે તેમજ સુખડ પેનને પણ વળગે નહી તેમ સફાઈથી જરા ઢીળાં વીટાળવાં અને તેનો છેડો છુટો અળગો રેહતાં તળતી વેળા ઉપસી આવેછે અને તેથી રોલનો ઘાટ ખીગડી જાયછે તેટલામાટે આઝે ચોપડીમાં લાહી બનાવવાની રીત છાપેલીછે તેવી લાહી બનાવી તે લગાડીને રોલની સાથે બરાબર ચીટકાવી લઈને પછી રોલ દબાય યા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી સુખડપેનની

ઉપરથી સેરવીને કાઢી લેવું. એ રીતે બધાં રોલ બનાવ્યા પછી એક માટી કઠાઈમાં પુરતું ધી નાખી ધીમે બળતે ચુલે મુકવું અને તે બરાબર કકડીને અંદરથી ઘણો ધુંમાડો નીકળે પછી રોલનાં વળગાવેલા છેડા પેહલે તળાય તેમ કઠાઈમાં સમાય તેટલાં રોલ પાથે પાથે મુકવાં અને હેઠેનું પડ શીકા બદામી રંગનું તળાયને ચમચથી ફેરવી નાખી ખીજી પડ એમજ થાયને રોલ ભાગે નહી તેમ ચમચથી બધાં ફેરવ ફેરવ કરવાં અને શીકા લાલ રંગનાં થાયને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને પેહલે ચાળણીમાં મુકીને પછી ભિભટપરથી શીરો ઉતારીને તેમાં મેલવાં અને જરાવારે શીરો બરાબર પીચેને કાઢી લેવાં. ઘણાવાર શીરામાં રાખ્વાં નહી તેથી નરમ થઈ જશે. રોલ ખારાં બનાવવાં હોયતો તેને માટે શીરો કરવો નહી પણ આટામાં ધી તથા પોણો તોળો વાટેલું નીમક મેળવીને પછી ઉપલીજ રીતે આટો. બાંધી એજ પ્રમાણે વણી રોલને સુખડ પેનપર વીટાળીને કાઢ્યા પછી એમજ ધીમાં તળવાં. એ બધાં રોલ મળહનાં થાયછે.

રોલ જમ અથવા ખીમો ભરેલાં.

પાંઉની નાની ગોટલી જેવા પણ તેના કરતાં ઉપસેલાં બટર ખીસ્કીટના આકારનાં આસરે ૬-૭ તોળા વજનનાં દીનર રોલ નામનાં ઘણાં સોજાં પાંઉ આવેછે તે પાંઉને મથાળાંપરથી સરખું રૂપ્યા જેટલું ગોળ પેન નાઇફવડે કાપી કાઢી તળીયું પોચું હોયતો એમજ રાખી આખાં રોલ તથા એ કાપી કાઢેલા ગોળ કકડાને ચાલતી છરીવડે પટેટાની છાલ જેવું પતળું સફાઈથી સરખું છોલવું અને કાપેલા ગાળાનો રોલની અંદરનો ગર આંગળાંથી બધેથી એકસરખો કોતરી રોલની અંદર ખાટાં લીંબુના જેટલો ગાળો કરવો. પણ કોતરતી વેળા પેલો ઉપરનો કાપેલો ગાળો ચીરઈ નહાં જાય તેની સંભાળ રાખવી. પછી એ ગાળામાં કોઈપણ જાતની સોજા જમ દાખીને ભરી પેલા કાપેલા કકડાને પાછા ઉપર સરખા તેની જગ્યા ઉપર દાખીને મુકવા અને એ રોલ ત્રણ હોયતો અડધા શર સોજાં દુધમાં પાંચ તોળા ખાંડ પીગળાવી બાર ટીપાં બદામનું ઍસેન્સ તથા ટેસ્ટ કરતાં જરા વધારે વેંનીલાનું ઍસેન્સ નાખી બધાં રોલ જરા છુટાં મુકાય તેવાં સપાટ તળીયાંનાં ઉંડાં કોડીનાં વાસણમાં રોલ મુકીને તેની ઉપર એ દુધ રેડી રોલ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી અવાર નવાર

ફેરવ્યા કરીને માહે બધું દુધ પચાવવું. એમ દુધ પચાવતાં કદાચ છેલ્લે કકડા ભાગીને છુટા પડેછે, તે કકડાને પાછા તેની જગ્યાપર સરખા મુકવા અને ભાગેલું હોય या નહીં પણ ભાગે તોય રોલની ઉપર ઝીણા દોરાના ત્રણ ચાર આંટા લપેટી લેવા. ત્યારબાદ કઢાઈમાં ફુબતું ધી કકડાવી તેમાં એ રોલ મુકી ધીમી આંચ રાખી એક પડ લાલ થાયને તવાથાવડે અળચું કરીને પછી ફેરવી ખીણું પડ એમ તળાયને કાઢીને દોરો કાપી નાખવો. કકડા ભાગેલા હોયછે તોય તે તળાયાથી જોડાઈ જાયછે અને મજાહની ઘણીજ માટી કેરવઈ હોય તેમ દેખાયછે અને ટેસ્ટ ઘણું સારું લાગેછે. એક પાશેર દુધ અને એક પાશેર કીમ લીધાથી વળી વધારે સરસ થાયછે. જામ નહીજ હોયતો પછી કેરીના મુરખાને ઘણીજ બારીક કાપીને તે અથવા ખમણેલા કેરીનો મુરખો ભરવો. રોલનું તળીયું જાડું હોયતો તે પણ છોલવું. ખીમો ભરવો હોયતો તેને માટે દુધની મેળવણી કરવી નહીં, પણ ઉપર મુજબ રોલને કોતરી તેમાં મજાહનો સુકો ધીપર ખીમો રાંધી ખાટો તાપો કરીને તે ભરી ગાયકું મારીને પછી દોરાના બે આંટા વીટાળવા અને થોડાં ધીને ગરમ કરીને પછી બધીથી એકસરખાં લાલ કકરાં રોલ ઇંગારે તળવાં, એમાં ફુબતું ધી લેવું નહીં. એ રોલ પણ મજાહનાં લાગેછે. ઉપલાં બેઉ રીતથી બનાવેલાં રોલ ગરમ ગરમજ ખાવાં. રોલ નહીજ હોયતો પછી ઘણી સોજી નાની સફેદ ગોટલીનાં પાંઉને ઉપર મુજબ છોલવું અથવા કોઈપણ ખીજાં એવાં સોજાં પાંઉના પોપડા કાપી કાઢી ગરને વચલાં કદના સંત્રાના જેટલાં મજાહનાં સરખાં ગોળ કાપીને તેને એજ રીતે અંદરથી કોતરીને તેમાં જામ, મુરખો અથવા ખીમો ભરીને તળવાં. પણ એ પાંઉમાં દુધ પચાવી ભાગીજતું નથી અને વધારે સોસેછે માટે એમાં દુધ જરા વધારે લેવું.

રો ૯૬ ગોસ્ત.

બકરાંના નરના આગલા પગનો ભાગ જેને ખાટકી લોક કીટખ કેહછે તે ગોસ્તની અંદરનું હાડકું કોતરી કાપીને કાઢી નાખવું અને બધાં નકી ગોસ્તના આખા કટકાને ખાટકી પાશે સફાઈથી ચીરાવીને આપો માટો એકજ પોહોળો પતળો કટકો કરાવીને તે બે રતલ લેવો. પછી ૦ તોળો આડુ તથા પાંચ વાલ લસણને છોલવું અને ત્રણ મુડી કોથમીરનાં ફૂમળાં ડાખળાં સાથનાં પાદડાં તથા માટાં લીલાં મરચાં બે

ત્રણને ઘોષને આડુ લસણ સાથે પીસું. કુદનાના બાર પાદડાંને ઘોષને બારીક કાપવાં. બારીક કાપેલી સેલરી, પાર્સલી તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચી લેવું અને એ બધા સામાનને સાથે બેળી ગોસ્તની અંદરનાં ચીરેલાં પડની ઉપર બધે એકસરખું ચોપડીને તેની ઉપર પુરતો વેલાલી સૌંસ છાંટીને પછી ઓમલેટની કાંની પણ ટાઇટ રોલ વીટાળીને પછી સોજી પતળી સુતરીથી મજબૂત બાંધી લેવું અને આખું ચોપડીમાં રોસ્ત ગોસ્ત, મરચી, કીડનો કટકો અથવા બટક પકાવવા લખેલું છે તે મુજબ રોસ્ત પકાવવું અથવા તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પુરતું ધી ચોપડીને પાણી વગર ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બુંજવું. ગમેતો મોટા છ પટેટાને છોલીને તે પણ રોડ ગોસ્તની સાથે પકાવવા.

રોસ્ત આખું કીડ.

દસ બાર દીવસનું તદનજ નાનું બકરીનું બચ્ચું મળેતો તે વધારે સાફ, પણ તેવું નહી હોયતો પછી તે કરતાં સેજ મોટું હલવાંન લેવું અને તેને ખાટકી પાથે કપાવી તેના ખરીયા તથા મુડી કાપીને કાઢી નાખવું અને આખાં હલવાંનનું ચામડું કાઢ્યા પછી આખું ચોપડીમાં રોસ્ત ગોસ્ત, મરચી, કીડનો કટકો અથવા બટક છાપેલું છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે હલવાંનનો સફાઈથી પછવાડેનો ભાગ થોડો ચીરીને માહેલું બધું કાઢી નાખીને પછી અંદરથી સોજું ઘોવું. ત્યારબાદ એ બધી ચીજ રોસ્ત કરવામાં સ્ટ્રક કરવા લખેલું છે તે મુજબ એનાં પેટાંમાં બધું ભરવું અથવા એમજ આખું રાખવું અને તેમાંજ લખેલી રીતે પકાવવું અથવા તેમાં લખ્યા મુજબ પુરતું ધી ચોપડીને પાણી વગર ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બુંજવું. ગમેતો સારી જાતના થોડા મોટા પટેટાને છોલીને તે પણ એની સાથે પકાવવા.

રોસ્ત આખું હલવાંન દહીમાં પકાવેલું.

ઉપર રોસ્ત આખું કીડ છાપેલું છે તે મુજબનાં એક કીડને કપાવી ઘોષને સાફ કીધા પછી તેની બાહેરની બોરદુપર છરીવડે બધા ચોખા પાડવા અને તેની ઉપર બરાબર ચોપડાય તેટલાં પુરતાં આડુને છોલી છુંદીને બે તોળા આડુએ ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચીને હિસાબે નીમક

લખ માહે ભિળીને તે હલવાંનની ઉપર બરાબર લગાડીને એક કલખવાળાં ઉડાં તપેલાંમાં મેલી તેની ઉપર કપડું બાંધીને પાંચ કલાક રાખવું. પાંચ વાલ ખરી કેસરને જરા સેકી પીતળની ખલમાં બારીક વાટી અડધા શર સોળાં કઠણુ દહી સાથે એક કોડીનાં બોલમાં ભિળીને ઢાંકી રાખવું. બે શર કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપવા અને સારી જાતના બે શર પટેટાને છોલી ચણા જેટલા કટકા કાઠી ઘોષને કોરડા કરવા. પછી એ હલવાંન સમાય અને ઉપર ઢાંકણુ ઢાંક્યા પછી તેને લાગે નહી તેટલાં માટાં તદનજ કલખભરેલાં તપેલાંમાં પાણાબે શર જેટલું ધી નાખી પેહલે તેમાં કાંદાને કકરો બદામી રંગનો તળીને કાઢી લીધા પછી પટેટાના કટકાને પણ એવાજ બદામી રંગના તળવા અને કાંદામાંથી થોડો જુદા કાઢી રાખીને બારીના કાંદા સાથે બધા પટેટા અને નીમક તથા મસાલો ગરમ દરેક ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી ભિળીને તૈયાર કરવું. પછી હલવાંનને આખ્યાને પાંચ કલાક થાયને માહે છુટેલાં પાણીમાંથી બાહેર કાઢીને કલખભરેલા ખુનચામાં મેલવું અને તેનાં પેટાંમાં ભિળી રાખેલા કાંદા પટેટા ભરીને તે બાહેર નીકળી પડે નહી માટે સફાઈથી જાદા દોરાથી ચીરેલા ભાગને સીવી લીધા બાદ પેલા જુદા કાઢી રાખેલા કાંદાને હલવાંનની ઉપર લગાડીને તેની ઉપર દહી ચોપડ્યા પછી સોજા મજબુત સુતરીવડે તેના પગ તથા ગરદનને એવી રીતે સરખું બાંધવું કે સુતરીનો એક છેડો હેઠે અને બીજો ઉપર રહે. ત્યારબાદ પેલાં ધીવાળાં તપેલાંને ચુસે ધીમે બળતે મેલી ધી કકડેને તેમાં હલવાંન મુકવું અને તેનું એક પડ લાલ તળાયને ચમચથી નહી પણ સુતરીના છેડાથીજ ધી ઉડે નહી તેમ સંભાળથી ફેરવવું અને બીજું પડ એમજ તળાયને ઉતારવું અને થોડા ઘઉંના આટાને પાણીથી બાંધી તેનો પતળો ગોળ લાંબો વીટો કરી તપેલીના કાંચાની ઉપર સરખો ફરતો મુકીને તેની ઉપર દાખીને ઢાંકણુ વળગાવીને પાછું ચુસે મુકી હેઠે તેમજ ઢાંકણુપર થોડા થોડા ઇંગાર મુકતાં રહી ધીમાં ઇંગારેજ ચેરવવું. પણ એમ કરતાં હેઠે ડાબે નહી તેની સંભાળ રાખી તપેલીને ઉંચકીને અવારનવાર હલાવી હલવાંનને અળચું રાખવું. બે હલવાંન જરા માટું હોયતો એમ અમથાં ધીમાં ચરશે નહી માટે તેમાં દાદ પાથેર જેટલું પાણી રેડીને પછી તપેલાં સાથે ઢાંકણુ બીડીને ઇંગારેજ પકાવવું. પણ બે એ રીતે બીડેલાં તપેલાંમાં પકાવતાં નહી આવડેતો પછી બીડ્યા વગરજ ઇંગારે મજાહનું ચેરવવું.

રેસ્ત ગોસ્ત, મરધી, બટક, આખું કીડ અથવા
રેહડ ગોસ્ત લાલ પકાવવાની સેહેલી રીત.

મથાળે લખેલી બધી ચીજને પેહલે ધીમાં તળીને પઝીજ પકાવવાની હમેશના સાધારણ રીત છે. પણ તેમ કરવાને બદલે સેહેલી રીતથી લાલ પકવાન કરવું હોયતો આખે વીવીધ વાંનીમાં ઉપર લખેલા બધા પકવાન છે તેમાંનું જેમાં એક પકાવવું હોય તેને માટે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લઈ તેજ રીતે બધું તૈયાર કરવું, પણ રેસ્ત કરવાની જે ચીજ હોય તેને તેમાં લખ્યા પ્રમાણે ધીમાં તળી નહી પણ આખે વીવીધ વાંનીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો છાપેલા છે તેવો રંગ ઉપસેલા ભરેલા નાના બે અમચા (દેઈર્ટસ્પુન) ખાંડનો પેહલેથી બતાવવો અને જેટલું ધી નાખવાનું હોય તેને તપેલીમાં કકડાવી રેસ્તમાં નાખવા માટેના ખટ્ટાને તેમાં બદામી રંગનાં તળીને કાઢી લીધાબાદ બે આડુ લસણ નાખવાનું હોયતો તેને તળીને પકાવવા માટે જેટલું પાણી રેડવાનું હોય તેટલું માટે રેડવું અને રેસ્ત પકાવવાની ચીજ લાલ રંગની કરવી હોયતો તપેલીમાંનું પાણી લાલ રંગનું થાય તેટલો પેલા ખાંડના રંગમાંથી તેમાં જરા જરા ખપનો ખપનો ભેળવો પણ પકવાન ઘણું લાલ કરવું હોયતો પાણી ઘણા ઘેરા લાલ રંગનું થાય તેટલો રંગ ભેળવવો. તે પછી તેમાં નીમક નાખી પકાવવા માટે જે ચીજ તૈયાર કીધેલી હોયતેને તપેલીમાં મુકી હેઠેનું પડ ચરેને ફેરવી નાખી રેસ્ત કરવા માટે ચોપડીમાં જેમ લખેલું હોય તે રીતે બધું નાખીને મજાહનું નરમ પકાવવું. એ રંગ નાખેલું પકવાન તથા એની મજાહનું લાલ રંગનું થાય છે.

રેસ્ત, ગોસ્ત, મરધી, કીડનો કટકો અથવા બટક.

કુમળા ફગ્ગે નર બકરાંની તાંગનો એક આખો કટકો લેવો અને તેની ઉપર આમડાં છીછરાં કાંઈ હોય તેને છરીથી કાઢી બરાબર સાફ કરી થંડાં પાણીથી એક યા બે વખત ઘોષ વચમાંના હાડકાંને સાંધા આગલથી જરા કાપ મુકી મરડીને વાળી ભેવડો કરી પાછો છુટ્ટી નહી બચ માટે ઝીણી દોરીથી બાંધી લેવો. એક મોટી મરધી યા ફરબે બટકને આખે વીવીધ વાંનીમાં મરધી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સમારી સાફ કરી મરધીના નખ સાથના અને બટકના પંજવાળા આલતા

પગ તથા મુડીને કાપી કાઢવી અને પછવાડેથી સીના આગળના ભાગને આડો જરા કાપ મુકી તે વધારે ચીગધને ફાટે નહી તેમ સંભાળથી માહેનું બધું આંગળાથી બાહર કાઢી અંદરથી બરાબર ઘાઘ સોજી કરી મરઘીની બેડ તાંગને પછવાડેના ચીરેલા ભાગમાં ખોસ્વી અને બેડ પાંખને મરડીને વાળી લેવી, પણ બટકને તે એમજ રાખવું. જો ગોસ્ત, મરઘી યા બટકને સ્તફડ કરીને રોસ્ત કરવું હોયતો ગોસ્તની આખી તાંગ લેવી નહી પણ હેઠેનો ભાગ સાંધા આગલથી કાપી કાઢી ઉપરનો જાંગ તરફનો જાદો આખો ટુકડો લેવો અને તેને સાફ કરી ઘાઘ ચીરીયા કાપ્યા વગર આખોજ રાખી વચમાંની આખી ગુને સંભાળથી ગોસ્ત વગર અમથીજ હાડકાં સાથે કોતરી કાઢીને વચમાં ગાળો કરવો. પછી કાંદા તથા પટેટા દરેક ચેર બા ને છોલી બારીક બુકા જેવા કાપી તેમાં દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ગાા, છોલીને ઘણુંજ બારીક મુકો કાપેલું આડુ તોળો બા તથા લસણની કળી ૪ તથા પાંડની એક જાદી કાતરીના ગરને ધંડાં પાણીમાં થોડો વખત ભીતવી નીચવી કાઢી બુકા કરી એ સમણું સાથે ભિળી નવટાંક ઘીમાં અર્ધકચરું તળવું અને તેમાં કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, કુન્નાનાં પાદડાં ૭, મોટા લીલાં મરચાં ૨ તથા થોડી સેલરી પાર્ફીને ઘાઘ બારીક કાપીને તે નાખી સાથે જરા તળીને બે ત્રણ મીનીટમાં ઉતારી માહે ટેસ્ટ મુજબ વેલાવી સોમ તથા લીંબુનો રસ અને નીમક તથા મસાલો ગરમ દરેક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ભિળીને ગોસ્તના ગાળામાં અથવા મરઘી યા બટકનાં પેટાંમાં દાખી દાખીને ભરવો અને ગોસ્તમાંથી બાહર નીકળી નહી પડે માટે ગોસ્તના બેડ છેડાપર પતળી દારીને મજબુત બધી લેવી અને મરઘી યા બટકના ચીરેલા ભાગને જાન દોગથી સીવી લઇ બંધ કરવો અને બાહરની બોરડુપર મસાલો વળગેલો હોયતો તે ઘાઘ નાખવો. ચારબાદ મોટા કલકભરેલા પાટીયામાં અડધાથી પોણા ચેર જેટલાં વીને કકડાવવું અને રોસ્તમાં પટેટા નાખવાના હોયતો મોટા સોજા છ પટેટાને પેહલે બાકી હાથતડે છાલ છોલીને તે અથવા કાચા પટેટાને છોલીને તેને ઘાઘને ઘીમાં નાખી લાલ તળીને કાઢી લીધા પછી ગોસ્ત, મરઘી યા બટક જે એક હોય તેને ઘીમાં નાખવું અને ઘણું લાલ પસંદ હોયતો તેવું એક તરફથી તળાયને ફેરવી બધી તરફથી એકસરખું ઘણુંજ લાલ તળવું, પણ સેજ લાલ જોઇયેતો લાલ તળવું, તેમજ સફેદ જેવું પસંદ હોયતો ચેરા

બદામી રંગનુંજ તળવું અને પટેટા પણ એજ રીતે તળવા. તે પછી એ બધું તળેલું માહેથી કાઢી લઈ આડુ તોળો ૦૦૦૦ તથા લસણ તોળો ૦૦ ને છાલી છુંદીને તપેલાંમાંનાં ધીમાં નાખીને તળીને તેમાં બે શેર પાણી તથા સવા તોળો નીમક નાખીને ઢાંકવું અને તેમાં બે કકરા પડેને તળેલું ગોસ્ત, મરઘી યા બટક નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીએ બળતે રાખવું અને અડધું ચરેને પટેટા નાખી થોડીવાર પછી ધગધગતે ઇંગારે રાખી બરાબર નરમ થાય અને શ્રેવી જોષ્ટી હોય તેટલી રાખીને ઉતારવું અને ધીપર પસંદ હોયતો તેવું કરવું. પણ પાણી બળી જવા આવેને માહેનું ચરે નહીં તો પછી ઢાંકણુપર થોડું પાણી આપી ઘટેતો માહે તે રેડયા કરીને બરાબર ચેરવવું. રોસ્ત પકાવતી વેળા મોટાં લીલાં પાંચ મરચાંને આખાંજ ઘોષ્ટને સાથે નાખવાં અથવા સુકાં મરચાંને ઘોષ્ટ નવી બુતારાની સળીમાં પાંચ સાતને ખોસીને તે સળી નાખવી, તેથી રોસ્ત વધારે સારો થાયછે. ગોસ્ત યા મરઘી કોલ્ડ રાંધવી હોયતો તે સફેદ અને તદનજ સુકું શ્રેવી વગરનું પકાવવું અને તેને સ્ટ્રકડ કરવુ નહીં, તેમજ તેમાં મરચાં પણ નાખવાં નહીં. એ સ્ટ્રકડ કરીને પકાવેલાંને બાવરચી લોકો પાટીસ અથવા પોટીસ ભરીને પકાવેલું કેહછે. કોલ્ડ ગોસ્ત યા મરઘીને તળવું હોયતો પકાવ્યાં પછી થંડું થાયને ખખજેગાં ઇડાંને ભાંજી દોહવીને હાથવડે બધે સરખું ચોપડીને સુકાં પાંડિનો બુકો જેને બાવરચી લોક કીમ કેહછે તે અથવા ઘઉંનો જાદો રવો બધે બરાબર લગાડીને પછી પાછું ખીજાં દોહવેલા ઇડાંમાં બોળી તપેલીમાં પુરવું ધી કકડાવીને તેમાં તળી કાઢવું. ખીજી રીતે રોસ્ત કરવું હોયતો ઉપર મુજબનાં તપેલાંમાં દોઢ શેર ધી કકડાવી પટેટા નાખવા હોયતો ઉપર પ્રમાણે તેને પેહલા તળીને કાઢી લીધા પછી જે ચીજ રોસ્ત કરવા માટે તૈયાર કીધી હોય તેને તપેલાંમાં નાખી નીમક સવા તોળો નાખી ઢાંકણુ ઢાંકીને ગામઠી કોલસાને ધગધગતે ઇંગારે મોટા ચુલા ઉપર મુકવું અને અવારનવાર ઉઘાઠી ઉપર મુજબ ગમી તેવું આપણી મરજી મુજબનું તળીયા પછી પકાવવામાં જેટલું ધી રાખવું હોય તેટલું રાખીને બાકીનું ધી કાઢી લેવું, જે અરસામાં લગભગ અડધું ચરે જશે. તે પછી ઢાંકણુપર પાણી આપતાં રહી જરૂર હોયતો માહે તે રેડતાં જવું અને ગમતો ઉપર મુજબ મરચાં નાખી ઇંગારેજ ચેરવી નરમ થવા આવેને પટેટા નાખી ઉપર મુજબની શ્રેવી સાથે અથવા ધીપર પકાવીને ઉતારવું. ઉપર મુજબનો બધો મસાલો મરઘી યા બટકમાં

ભરવાને બદલે ગમેતો મુકો પકાવેલો બદામ દરાખ સાથનો ખીચા ભરવો. ઉપર રોસ્ત પકાવવા માટે સ્ટફડ કરવા લખેલું છે તે રીતે સ્ટફડ કરીને તૈયાર કીધા પછી ચુલાપર પકાવવાને બદલે તેની ઉપર બદું ધી ઘણું પુરતું ચોપડીને પછી તપેલાંમાં મુકીને લઠ્ઠીમાં અથવા આંચે વીવીધ વાંનીમાં આપનાં ઇસ્તુમાં લખેલું છે તે રીતે તંદુરમાં પણ રોસ્ત થશે. પણ એમાંખી અડધું ચરે પછીજ પટેટા નાખવા. મરઘી યા બટક તફ હોયતો તેને જરા સરકો પાછને પછી કાપવું અથવા પકાવતી વેળા તદન સોજ સાફ કીધેલી નાળીયેરની એક કાટળી માહે નાખવી અથવા એક મરઘી યા બટક માટે વાટેલો પાપડખાર અથવા સોદા બાઈકાર્બ ં તોળો માહે નાખ્યાથી જલદી ચરશે, પણ સોદા યા ખારાને લાગતું તેટલું નીમક આંધું લેવું. તથા ચાર મરઘી યા બટક સાથે પકાવવાં હોયતો બનતાં સૂધી બધાં એકસરખાંજ લેવાં. પણ જો નાનાં માટાં હોયતો પછી બધુ સાથે પકાવવા મુકી જો ચરતું જાય તેને કાઢી લઈ જીરું મુકી બાકીનાંને ચરવા દેવું અને બધું એકસરખું ચરે પછી પાંચું સાથે મુકવું. કકડા કાપેલાં મરઘી બટક પણ એજ રીતે પકાવ્યાથી બરાબર થાયછે. રોસ્તમાં નાળીયેરનું કુધ પસંદ હોયતો તૈયાર થવા આંચે અને માહે જરા થેવી હોય ત્યારે અડધાં નાળીયેરનું અડધા પાથેરની જરા ઉપર કુધ કાઢી તેમાં દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી એક ચમચી ભિળીને તપેલીમાં ફરતું રેડી તૈયાર થાયને ઉતારવું. ઘણા કુમળા હલવાંનના અકેક અમથા પગનાજ કટકા છુટા કાપતા નથી પણ તે દરેકની સાથે સીનાં તથા અંદરનો ખીજો ભાગ પણ વળગેલો રાખીને ચાર કટકા કાપેછે, જેને સાધારણ રીતે કીડના કટકા કેહછે. તેને રોસ્ત કરવા હોયતો એ આખા કટકાને સાફ કરી એકજ વખત ઘોઘને સાંધા આગલથી હાડકાંને મરડીને બેવડું વાળી સોજ ત્રીણી દારીથી બાંધીને ઉપર મુજબ પણ એ ઘણું લાલ કીધેલું સાફ લાગતું નથી માટે બદામી રંગપરજ પકાવવું.

રોસ્ત તરકી અથવા હાંસ.

કોઈપણ જાનવરનું માદાના કરતાં નરનું માસ હમેશ વધારે સ્વાદ લાગેછે માટે તરકી અથવા હાંસના એક નરને કાપી સમારી સાફ કરી ઘોઘને ઉપર રોસ્ત ગોસ્ત, મરઘી, કીડનો કટકો અથવા બટક પકાવવા

છાપેલું છે તેજ પ્રમાણે પણ ધણાં માટાં કલધભરેલાં ઉંડાં તપેલાંમાં માટે ચુલે પકાવવું. પણ એને ચરવાને ધણી વખત લાગશે માટે તેના કરતાં પાણી પણ વધારે નાખીને બરાબર ચેરવવું.

રોસ્ત હાફ ફાઉલ.

મજાહનું ભરેલું માટું હાફ ફાઉલ ૧, માટા પટેટા ૬ વજન શેર ૧, ઘી શેર ૦૧૧ ને ખીજી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો, કાંદા શેર ૦૧, નાળીયેર તોળા ૨૧, પડવા તોળા ૨, આડુ તોળો ૧, લસણની માટી કળી ૫, શાહજીરું તોળો ૦૧, સોજ ખરી કેસર તથા તજ દરેક વાલ ૨૧ એટલે એઆનીનાં અડધાં વજનની, દલેઝી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, મરચાંની જુકી સપાટ ભરેલી ચમચી ૦૧, એળચી ૫ ના દાંણા, લવંગ તથા કાળાં મરીના દાંણા દરેક ૪, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, માટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨, તાજી ઇંડાં ૧, નીમક ૫૫ મુજબ.

પટેટાને આખાજ રાખી જરા બાફીને હાથવડે છાલ છોલીને થંડાં પાણીમાં ભીનવવા. મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ હાફ ફાઉલને કાપી સમારી તેજ પ્રમાણે પછવાડેના ભાગપર કાપ મુકી માહેથી બધું કાઢી ઘોઘને સોજી કરવું અને આડુ લસણને છોલી બારીક છુંદી અથવા પીસી તેમાં હળદ તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળીને મરઘીની અંદર તથા બાહર બધું ચોષડીને આથી રાખવી. ત્યારબાદ પડવાને ચુંટી સોજ ઘોઘનીચવીને પાણી કાઢી નાખવું. ઇંડાંને ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવવું. નાળીયેરને બારીક પીસવું. કેસરને સેજ પાણીમાં બારીક પીસવી. એળચી, લવંગ, તજ, મરી તથા શાહજીરાંને ધણું બારીક છુંદવું. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોઘ કોરડું કરીને બારીક કાપવું. પછી કાંદાને છોલી જુકા જેવા કાપી પેલાં એક ચમચા ધીમાં શીકા લાલ તળી તેમાં નાળીયેર તથા પડવા નાખી તેને જરા તળીયા પછી કોથમીર મરચાં ભેળી તે જરા તળાયને ઇંડાંને બરાબર મેળવીને ઉતારી પાડી બાફીને બધા સામાન તથા સપાટ ભરેલી દોઢ ચમચી નીમક ભેળીને પછી મરઘી આથીયાને દોઢ કલાક થાયને તેનાં પેટાંમાં એ બધું દાખીને ભરવું અને તે બાહર નીકળી પડે નહીં માટે કાપેલા ભાગને જાદા દોરાથી સોયવડે બરાબર સીવી લેવું. તે પછી બાકી રહેલાં અડધા શેર ઘીને સોજ કલધવાળા પાટીયામાં કકડાવીને તેમાં

પેહલે પટેરાને તળીને કાઢી લેવા અને મરધીનો એક તરફનો પગ તથા પાંખ હેઠે રેહ નેમ માહે મુઝીને એક તરફથી અડધી મરધીને લાલ તળીને ફેરવી નાખી ખીજી તરફની અડધીને પણ એજ રીતે તળીને પછી એક શેર થાંડું પાણી તથા કપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો નીમક નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ગામડી કોલસાને ઇંગારે મુકવું અને થોડું પાણી બળેને પટેરા નાખવા. પણ પટેરા બરાબર ચરી જાય તોય મરધી ચરી નહી હોયતો પછી પટેરાને કાઢી લેવા અને મરધી તદ્દનજ નરમ થાય અને જરા ઝેરી રેહને માહે પટેરા પાછા નાખી જરાવારે ઉતારવું. પણ એ રીતે મરધી ચરે તેટલાં અંદરનું પાણી સુકાવા આવેતો ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરી ખપતું ખપતું તે રેડીને ઉપર મુજબ તૈયાર કરવું. એ મરધી મળહના ટેસ્ટની થાયછે.

રંગ આઈસ ક્રીમનો.

સોજીધણા ત્રીણી સફેદ શાકરીયા ખાંડ રતલ ૧, ક્રીમ ઑવ તારતાર તોળા હા, ઘણીજ ખારીક પાઉદર જેવી છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી ચાળેલી કીરમજ; એજ રીતે છુંદીને ચાળેલી ફટકી તથા સોજી સફેદ નીમક એ દરેક ચીજ તોળા રા.

સોજાં કોડીનાં બોલમાં કકડતું પાણી દોઢ પાથેર નાખી તેમાં કીરમજનો પાઉદર ભિળીને બે કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી સાફ હાથથી સારીકાની ચોળીને પાણીમાં મેળ્યા પછી માહે નીમક પીગળાવી મજબુત મલમલના કપડાંમાં નાખી પોતળા જેવું કરીને કપડું ફાટે નહી નેમ હલવે હલવે દાખીને બધું તદ્દનજ કલકલરેલા તપેલીમાં ગાળી લખને તેમાં ખાંડ પીગળી ચુલે ધીમી આથે ઉઘાડું મુકવું અને ઘાડા શીરા જેવું થાયને ક્રીમ ઑવ તારતાર સાથે ફટકી ભિળી ન એને ઉચેથી નાખતાં ઉભાજ જથે માટે નીચે હાથે અંદર એ બેઉ ચીજ નાખીને લાકડાંના ચા રૂપાંના ચમચાથી છુંદીને અંદર બધું સારીકાની એકરસ કીધા પછી ઉતારવું અને રંગ તદ્દન થાંડો થાયને ઉપરનો બધો રંગ કાયની સીસીઓમાં ભરીને પેક કરવો. તે પછી હેઠે થોડી ફટકી તથા ક્રીમ ઑવ તારતાર ઠરેલા રેહછે તેમાં કીરમજને ગાળી લીધા પછી તે પણ કપડાંમાં થોડી બાકી રેહછે તે નાખી અડધી રતલ ખાંડ તથા એક પાથેર પાણી રેડી ખુબતરેહ મેળવીને પાછું ઉપર મુજબ ચુસે ભિળીને ઘાડો રંગ

ખનાવી ઉતારીને થંડું થયા પછી સારીકાની ચોળી ગાળીને રંગને સીસીઓમાં ભરીને પેક કરવું. એ રંગમાં ઘણું કસ રેહતો નથી અને ફગ ચઢેછે, તેટલામાટે અવારનવાર સીસીઓને હલાવવી. પેહલો ખનાવેલો રંગતો મુદલ ખીગડતો નથી પણ સાત આઠ વરસ સુધી સોજે રેહછે, તો જોકે એ અરસામાં રંગનો ચળકાત અને તેજ જરા ઓછું થાયછે. એ રંગને કોઇપણ કકડતી ચીજમાં ભળવો નહીં તેથી તે ફાટી જાયછે માટે ચુલાપરથી તેને ઉતાર્યા પછી પંદર વીસ મીનીટ બાદ રંગ ભળવો. પુર્ત વાપરવા માટે રંગ જોઇતો હોયતો ઉપર લખેલા હિસાબે અપજોગો બધો સામાન થોડો થોડો લેવો પણ તેમાં ખાંડ લેવી નહીં અને ઉપલા બધા સામાન માટે અડધો શેર પાણી જોઇયેછે માટે સામાનનાં પ્રમાણમાં તે હિસાબે પાણી લેવું પણ સામાન ઘણું થોડો હોયતો પછી હિસાબ કરતાં જરા વધારે પાણી લઈ તેમાં ઉપર મુજબ કીરમજનો પાઉદર તથા નીમક પીગળાવ્યા પછી ચુલે એક જોશ આપીને તેમાં ઉપલી રીતે ફટકી તથા કીમ ઓવ તારતાર ભળી રંગ થંડો થાયને પુર્ત વાપરવો.

રંગ બાળેલી ખાંડનો.

ફૂધ ભરવાના પાથેરાનાં માપથી અડધો પાથેર ઓટલે નાના ૯ અમચા ભરીને થંડું પાણી તૈયાર રાખું. તે પછી છુંદેલી લોફ શુગર અથવા પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ અને એ બેમાંની એકખી જાતની નહીં હોયતો પછી ખીજી કોઇપણ સોજી શાકરીયા ખાંડ રતલ ૦ ને કલઈભરેલી ઉભા ઘાટની ત્રાંબાની અથવા ઍલ્યુમીનમની નાની તપેલી અથવા એવાજ કાંસીયામાં નાખી ચુલે ધીમી આંચે ઉંઘાડું મેલવું અને ખાંડ પીગળીને રતાસ પકડેને અંદર લાકડાંનો અમચો અથવા કાંમરીની જરા જાદી પતી ફેરવવી અને બધી ખાંડ બળીને તદન કાળી જેવી થાયને પેહું તૈયાર રાખેલું અડધો પાથેર પાણી નીચે હાથે અંદર રેડી દેવું અને તે કકડે પછી અમચો યા પતી ફેરવ્યા કરવી અને ઘમેલી ખાંડ બંધાયેલી બંધી પાછી બરાબર પીગળી જાય પછી ઉતારી રંગ થંડો થાયને જાંજરી મલમલથી ગાળીને સીસીઓમાં ભરી ચપટ યુચ મારી લાખથી પેક કરવું. કોઇપણ મીઠાઈ અથવા પકવાનમાં બાળેલી ખાંડનો રંગ નાખવા આએ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલું હોય તેમાં એવો રંગ વાપરવો. એ રંગ લાંબો વખત સુધી સોજે રેહછે.

રંગ ખીટરૂનો.

ખીટરૂ બે જાતના આવેછે, તેમાં ઘેરા લાલ રંગની છાલ તથા પાદડાંની નેસ પણ તેવાંજ રંગની હોય તેવા માસમની શીરૂઆતના ક્રમળા ખીટરૂનો રંગ ધણી તેજદાર થાયછે અને આખેર માસમના શીકા રંગના ડાંડા તથા પાદડાંની નેસ હોય તેનો રંગ સારો થતો નથી. માટે એવાં સોજ ખીટરૂને બાશી છોલી પતળી કાતરીઓ કાપવી અને દુધની કાંઈપણ ચીજ આપસકીમના રંગની બનાવવી હોયતો તે ચુલે હોય ત્યારેજ તેમાં ખીટરૂ નાખ્યાથી રંગની તેજ જતી રહી જાંખો થાયછે, તેટલામાટે તેને ઉતાર્યા પછી તેમાં થોડી ખીટરૂની કાતરીઓ નાખીને ઢાંકી મુકી થોડીવાર ઉંઘાડી માહે ચમચો ફેરવવો અને એ પ્રમાણે અવારનવાર ફેરવી આપણી મરજી મુજબનો ખુલ્લો યા ઘેરો રંગ થાયને માહેથી ખીટરૂ કાઢી નાખવો. દુધ વગરની જૈલી યા ખીજી કાંઈપણ બનાવેલું હોય તેમાં પણ એનો રંગ ઓગળેછે. પણ એ પારદર્શક પ્રવાહી પદાર્થનો રંગ આપસકીમનો નહી પણ ઘેરો ચળકતો દાડમનો રંગ થાયછે. થંડાં દુધ યા પાણીમાં પણ ખીટરૂનો રંગ ઓગળેછે, પણ તેમાં ઓગળતાં વખત લાગેછે, તેમજ કાચા ખીટરૂની કાતરીઓ નાખ્યાથી પણ ઓગળેછે પણ તેનો કાચો સ્વાદ લાગેછે.

લસણ કેમ છોલવું.

ધણું લસણ હોય તેને હાથવડે છોલવાની ધણી મેહનત પડેછે માટે લસણના બધા કડામાંથી કળીઓને છુટી પાડવી અને હથેલીને સેજ માઠું તેલ, સંલેડ ઓઇલ અથવા ધી લગાડી કળીઓને બેઠ હથેલીથી ધસીને તેને ધણુંજ સેજ તેલ યા ધી લાગવા દેવું, જરાખી વધારે લાગવા દેવું નહી. કારણ તે સુકાતું નથી અને છાલ નીકળતી નથી. એ તેલ યા ધી લગાડેલાં લસણની કળીઓને મોટા ખુનચામાં પાંચરીને તડકે મુકવું અને ઉપરનાં છલટાં મુકાઇ ખખડીને અળગાં થઇ જાયને બધી કળીઓને હથેલીથી ચોળવી અથવા બદામ છોલે તેમ હાથની ચમડીથી ચોળીને છોલવી. તેથી સેહલાઇથી જરાવારમાં લસણ છોલાઇ જાયછે. જીનું લસણ છોલ્યા પછી અંદરથી પીળાસપર નીકળેછે પણ સોજી નવું હોયછે તો તે સફેદ નીકળેછે

લાઈમ વૌટર.

સવા તોળો કળી ચુનામાં ગરમ કરીને શીઘર કીચલું થંડું પાણી દોઢ પાથેર રેડી કાઢીનાં વાસણમાં એક કલાક ઢાંઢી ગળ્યા પછી ઉપરનું તદ્દન નીતરૂં પાણી ગાળીને કાઢી લેવું. એ પાણી નાનાં બચ્ચાં તેમજ સીક માણસને પાવાનાં દુધમાં જરા ભિજેછે.

લાડવા અમથા ખમણના.

સોજે ગોળ શેર ૧, ત્રીણું મફદ અમણું નાળીયેરનું અમણું રતલ ૦૧, બદામની ખીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક નાટાંક, સોજું ધી તોળા રા, એળચી તોળો ૦૧૧, જાયફળ તોળો ૦૧.

એળચી જાયફળને 'કુંદવું'. દરાખને સાફ કરી ઘોષ નુઝીને કોરડી કરવી. બદામને છોતી અકેકના આડા એસરખા છ છ કકડા કાપી ઘોષ નુઝીને કોરડી કરવી. અમણમાંથી દુધ નીકળે તહી તેમ હલકે હાથે સાફ કોરડા પાત્ર ઉપર બારીક પીસવું. ગોળનો ભુકો કરી અડધા પાથેર થંડાં પાણીમાં બરાબર પીગળાવી કુત્તીતની નેટના ચોવડાં કપડામાં નાખીને ગાળવો. લારખાદ ધીને કઢાઈમાં બળને કકડાવી માહેયા ધુંમાડો નીકળેને બદામ નાખી શીકી લાલ તળીને કાઢી લઈ દરાખ નાખી તેને તળી ઉતારીને કાઢી લીધા પછી એક માટી રકામીને જરા ધી ચોપડીને પાછી કઢાઈને ચુલે મુકી તેમાં ગાળેલો ગોળ રેડી બળવું ધીમું રાખી માહે અવારનવાર અમથ ફેરવી અને પાછો ગોળ બધાય તેટલો બધો ઘાડો આસ કરવો પણ તેને કરપાત્ર દેવો તહી અને એ આસના અમણ મેળવી ફેરવ ફેરવ આસ માને કદણુ થાયને સોજું રકામીમાં કાઢી પાથરીને તેની ઉપર એળચી જાયફળ ભભરાવી જરા થંડું થાયને બદામ દરાખ ભિજી એ અમણના પદર ભાગ કરી તેના સફાઈકાર ગોળ લાડવા વાળીને પેલી ધી લગાડેલી રકામીમાં મુકવા. એ લાડવા સારા લાગેછે. નાળીયેર પાકટ લેવું પણ તે સુકાયલું તહી પણ તાજું દુધ સથડું હોય તેવું લેવું. કારણ સુકાયલું નાળીયેર કુચા જેવું લાગેછે.

લાડવા ખમણના કૉર્નફ્લૉઅરની ખીચીના ફરમાસુ.

Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર રતલ ૦૧, મફદ ત્રીણી શાકરીયા ખાંડ અથવા મફદ મેદા ખાંડ રતલ ૦૧, સોજું તાજું ભિંસનું દુધ શેર ૧, નાળીયેર અડધું, બદામની ખીજ તોળા ૫, ધણી સોજે ગોલાખ તથા સોજું ધી ખપ મુજબ.

આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં ખમણ નાળીયેરનું ફરમાસ છાપેલું છે તેવું એક નાળીયેરનું ખમણ બનાવવું. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ઘોઇ નુછી કોરડી કરી તદન સાફ પાતા ઉપર એક ચમચી ગે લાખ સાથે ઘણીજ ખારીક મેસ જેવી પીસ્વી. અડધાં નાળીયેરનો બધો સફેદ ભાગ ખમણી દુધમાંથી એક પાશરને તેમાં રેડી બરાબર ચોળાને દુધ કઢી છુછામાં પાછું ખીજી એટલુંજ દુધ નાખી એમજ દુધ કઢી છુછાને ફેંકી દઈ બાકીનાં દુધમાં એ નાળીયેર સાયનું દુધ રેડી કપડાંથી ગાળી માહે ખાંડ પીગળાવવી અને કૉર્નફ્લૉઅરને એક કોડીનાં મોટા બોલમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી એ બધું દુધ બગબર મેળા મેજબી ગાગડો રાખવો નહી. ખીચીમાં નાખવા માટે પાચ તોળા ધી જીરુ કાઢવું ત્યારબાદ એક સોજી તપેલીમા ત્રણ પાચરા એટલે પોણી બાટલી પાણી રેડી ઢાકીને ચુલે બળતે મુકવું અને પાણી ખુબ તરેહ કડડેને માહે એક પાશર એટલે અડધી પાઇટ ગોલાખ રેડી પાછું ઢાકી ખુબ કડડીને અંદર પાણી ઉછળે ત્યારે કૉર્નફ્લૉઅર જે હેંદે ઠરી જાયછે તેને ચમચાથી પાછો મેળવી એકરસ કરી તપેલી ઉઘાડી એક માણસે તપેલીમાંનાં પાણીમાં મોટી ધારે તે રેડતાં જવું અને ખીજાં માણસે જરાખી હાથ રાખ્યા વગર જલદી જલદી અંદર ચમચે મેળવી દેવો જેમ કરતાં માહે ગાંગડા થવા દેવા નહી. તે પછી પીસેલી બદામને છુટ્ટી પાડી તે તથા ધી તપેલીમાં નાખી બગબર મેળાને જરાતાર ઘુંટવું અને કઠણ થાય પછી ઘુંટવું નહી પણ તપેલી ઉઘાડીજ રાખી અચારનવાર ચમચે તળે ઉપર કરવું. કારણ બધાજ વખત ઘુંટવાથી કૉર્નફ્લૉઅર ચી ટ થઇ જાયછે પછી ખીચી ઘણી કઠણ જેવી થાયન કિતામ ફ્લોન દીચ યા મોટી કોડીની રકાખીમાં કાઢી લઇ તદન થ ડી થાયને હાથને ઘણે સેજ ગોલાખ લગાડીને બરાબર મસગવા. ચોખ્ખાના આટાની ખીચાતી કાતી એ ખીચી તપેલીનાં તળીયાંમાં લાગતી નથી. પણ એનાં કોડીયાં થઈ શકતાં નથી. માટે જેટલા નાના મોટા લાડવા કરવા હોય તેટલા એ ખીચીના સફાઇદાર ગોળા કરી હથેલીને સેજ ધી લગાડી તેની ઉપર મુકી બધેથી એકસરખું પતણું ગોળ થાપી તેની વચમાં ખમણ મુકી લાડવાનું મોઢું ખીચી બરાબર દાખીને બંધ કરી લઇ એ રીતે બધા લાડવા થાયને આમ્મે ચોપડીમાં

લાડવા ખમણના સેહેલી સોજ ખીચીનામાં ચાળણીમાં લાડવાનું એકજ પડ મુશીને બાફવા લખેલું છે તે પ્રમાણે મુકીને ત્રણ મીનીટ બાફીને તેજ રીતે ચાળણીમાંથી લાડવાને કાઢવા. એ લાડવા ધણી સરસ થાય છે.

લાડવા ખમણના ખીચીના પડારોકા બનાવેલા.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ત્રણ જાતનાં ખમણ છાપેલાં છે તેમાંથી મમિતો નાળીયેરનાં બે રીતનાં છે તેમાંનું એક જાતનું એક નાળીયેરનું બનાવવું અને મમિતો ખમણ મુકાં કોપરાંનું છે તે ખપ મુજબનું બનાવવું. પછી આએજ ચોપડીમાં લાડવા ખમણના સેહેલી ખીચીના તથા લાડવા ખમણના ખીચીના સરસ છે તે બેમાંથી મમિ તે એક રીતની ચોખાના અડધા રતલ આઠાની ખીચી તેમાં લખ્યા મુજબનો ખીજે બધા સામાન લખને તેજ રીતે બનાવી બરાબર મસળીને તૈયાર કરવી. ચારબાદ નવા ખુતારાની ઉપરની જરા બારીક પણ કઠણ સળીના આસરે દોઢ ઈંચ જેટલા કટકા કરી તેને સોજ ધોધ કપડાંથી નુછીને સાફ કરવા અને ફણસનાં ઝાડનાં ત્રણ ત્રણ પાદડાં સાથના કુમખા લઈ તેની નાની ડાંખળી સાથે વળગેલાં રાખીને સોજ ધોધ કપડાંથી નુછી કોરડાં કરવાં અને પાદડાંની ખડખડી બોરડુ બાહર રેહ અને સુવાળી બોરડુ અંદર જાય અને જાણે એ અડેક પાદડાંની નાની ડાળીની ઉપર પડા લટકતા હોય તેવી રીતે ઉપરથી પોહોળા અને હેઠથી અણીવાળા પડા થાય તેવી રીતે પાદડાંને સફાઈથી સરખાં વાળીને પડાની બોરડુપરનાં પાદડાંના બેઉ છેડાને અડેકની ઉપર થોડા આવે તેમ લેવા અને પછી એ સાંધા છુટો પડે નહીં તેટલામાટે તેને જોડવા સાફ પેલી સળીના એક કટકાને એ સાંધા તરફનું પાદડું ફાટે નહીં તેમ તેની વચમાં સંભાળથી અણી તરફથી ભાકીને પછી સળીનો ખીજે છેડો પડાની ડાંખળીની જરા હેઠે આવે તેમ ખોસીને ઉપરની બોરડુપર કાઢવો. જેમ કીધાથી પડાની કીનારી તરફનો સાંધા બરાબર વળગેલો રહેશે. એ રીતે કીધા પછી પડા બધીથી એકસરખી ઉચ્ચારના નહીં હોયતો જે તરફથી વધારે ઉચ્ચ હોય તે તરફનો પાદડાંની કીનારીનો ભાગ કાતરથી જરા છાંટી કાઢીને મજાહના સરખા ઘાટના પડા કરવા અને ખીચીમાંથી મોટા માસંખી ઘણા જેટલી લઈ પેહલે તેને પડાની હેઠે અણી તરફ મલીને છેલ્લી

આંગળીની ઠીચકીને સેજ ધી લગાડી તે વડે દાખીને પડાની તોંચ સુધી ભરયાબાદ માઠી સોપારી જેટલી ખીચીની ગોળા કરી હથેલીને સેજ ધી લગાડી તેની ઉપર મેલી આંગળીને પણ ધણું સેજ ધી લગાડીને બધેથી એકસરખું ૦૧ ઇંચ કરતાં પણ પતળું અને ખીડાંના આકારનું ત્રીકોણ થાપીને પછી તેને પડાની અંદરના થોડા ભાગમાં દાખીને ઉપલી કીનારી સુધી મુકી એ રીતે માહે સમાય તેટલી ખીજ ખીચી મેલી કીનારી સરખી કરીને મળહતું સફાઈદાર કરવું અને તેની ઉપર ઢાંકવા માટે થોડી ખીચી જુદી કાઢી રાખીને પછી એ રીતે ખીજ જેટલા થાય તેટલા પડા ખીચીથી ભરવા. પછી માહે દાખીને પડાની કીનારી સુધી પુરતું ખમણ ભરીને તેની ઉપર ઢાંકવા માટે જેટલું મોટું કરવું હોય તેટલા ખીચીના નાના ગોળા કરી હથેલીપર ઉપર મુજબનું બધેથી એકસરખું પતળું ગોળ થાપીને તૈયાર કરવું અને પડામાં મુકેલી ખીચીની કીનારીપર જરા પાણી લગાડી પેલી ગોળ થાપેલી ખીચીની કીનારીને પણ પાણી ચોપડીને પછી તેની ઉપર મેલવું અને કીનારીપરથી બેઠે છુટું પડે નહીં માટે બરાબર દાખીને વળગાવી વધારાની ખીચી બાહેર નીકળે તેને કાઢી નાખીને કીનારીપરથી દાખીને સરખું કરવું. પણ ખમણ ભરીયાથી પડાનું વજન ભારી થયાથી એ રીતે કરતાં ચુંથાઈ નહીં જાય તેની સંભાળ રાખી ઘણી સફાઈથી બનાવવું અને એ રીતે બધા પડા તૈયાર થાયને આએ ચોપડીમાં લાડવા ખમણના સેહેલી સોજ ખીચીનામાં લખ્યા મુજબ તપેલીમાં પાણી કકડાવવું અને ચાળણીમાં પડા અકેકની ઉપર પડે નહીં તેમ સંભાળથી પાશે પાશે આડા મુકી તેને અથડે નહીં તેમ ચાળણીની કીનારીની ઉપર ઉલટું ઢાંકણું ઢાંકી માટે બળતે ત્રણજ મીનીટ બાકી ખીજ ફાલતુ ચાળણી હોયતો તેમાં એજ રીતે ખીજ બાફવા મુકવા અને બફાયલા પડા તદ્દનજ થંડા થાયને કુમખા કાઢીને ગમેતો એમજ મુકવા અને ગમેતો પાદડાંમાં ખોસેલી સળી કાઢી નાખી ચુંથાય નહીં તેમ સંભાળથી પાદડું કાઢ્યા પછી પડાની તોંચ ઉપર રાખીને બધા ગોઠવીને ઉભા મુકવા. કુમખામાં પાદડાં નાનાં મોટાં હોવાથી એ રીતે બનાવેલા પડા એકસરખા થતા નથી માટે બધા એકસરખા કરવા હોયતો ઘણાં મોટાં નહીં તેમજ નાનાં પણ નહીં તેવાં બધાં વચલાં એકસરખાં પાદડાં લઈ તેનો અકેક પડો ઉપલીજ રીતે જુદો જુદો બનાવવો. એ રીતે અકેક પડો બનાવવાનો સેહેલ પડેછે.

લાડવા ખમણના ખીચીના ફરમાસુ.

આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં ખમણ નાળીયેરનું ફરમાસુ બનાવવા છાપેલું છે તેવું એક નાળીયેરનું ખમણ બનાવવું. લાડવા ખમણના ખીચીના સરસમાં લખ્યા મુજબના અડધા રતલ ચોખ્ખાના આઠા સાથે સોજ સફેદ મેદા ખાંડ રતલ ૦૧ ને બરાબર ભેળવી. બદામની ખીજ તોળા પાંચને છોલી ઘાઘ કોરડી કરી તદનજ સાફ પાતા ઉપર એક ચમચી સોજ ગોલાખ સાથે ઘણીજ બારીક મેસ જેવી પીસવી. સોજનાં અડધાં નાળીયેરનો બધા સફેદ ભાગ ખમણી તેમાં અડધા પાથેર સોજનું ભિંસનું દુધ રેડી ચોળીને દુધ કાઢી છુછામાં પાછું ખીજનું અડધા પાથેર દુધ ભેળી એમજ દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું. ત્યારબાદ ખીજનાં પોણા શેર ભિંસના દુધને એક કલઈભરેલી તપેલી ૧ રેડી તેમાં એક શેર થડું પાણી ભેળી ઢાંકણ ઢાંકી ચુલે માટે બળને મુકી અદર બરાબર જોશ આવીને દુધ સાથનું પાણી ઉછળેને લાડવા ખમણના ખીચીના સરસમાં લખ્યું છે તે મુજબ એમાં ખાંડ સાથે ભેળેલા આઠાને ભેળવી તે ખીજી જાયને માહે નાળીયેર સાથનું દુધ થોડું થોડું કરી બધું બરાબર ભેળી જરાવાર પછી પાંચ તોળા સોજનું ધી ભેળવી એજ સરસ લાડવામાં લખ્યા મુજબ ખીચીને સીજવા માટે ઢાંકી અવારનવાર ઉંધાડી તળે ઉપર કરવી, પણ તપેલીમાં હેઠે ખીચી ડાજે તેને ઓખવીને અદર ભેળવી નહી. પછી ખીચી કઠણ થાયને ઢાંકણ કાઢી નાખી ઘણીજ સોજે ગોલાખ અડધા પાથેર ભેળી તળે ઉપર કરતાં રહી ખીચી બરાબર કઠણ થાયને ઉતારી કોડીનાં મોટાં સપાટ દીશમાં યા સોજ મોટી રકા પામાં કાઢવી અને થંડી પડેને પીસેલી બદામને માહે બરાબર ભેળવીને બરાબર મસળવી અને એ ખીચી દુધમાં રાંધેલી હોવાથી એનાં કોડીયા થઈ શકતાં નથી માટે આમ્મે ચોપડીમાં લાડવા ખમણના કોર્નફ્લોઅરની ખીચીના ફરમાસુમાં લખ્યું છે તે મુજબ હથેલી ઉપર ખીચી યાપી તેમાં ખમણ મુકીને લાડવા વાળવા અને લાડવા ખમણના સેહેલી સોજ ખીચીનામાં લખ્યા મુજબ ધી લગાડેલી ચાળણીમાં જરા છુટા છુટા લાડવાનું એકજ પડ મુકી તેમજ કપડું ઢાંકીને તેજ રીતે તણ મીનીટ બાફવા. જો ગોલાખ નહી હોયતો પછી એસેન્સ ઓવ રોજનાં દસ ટીપાંને એક ચમચી થંડાં પાણીમાં ભેળવીને તે પીસેલી બદામમાં ભેળવાં.

લાડવા ખમણના ખીચીના સરસ.

રંચુનનો હલવો નામના એક જાતના તદન સફેદ ચોખ્ખા આવેછે તેને આએ ચોપડીમાં ઘાયલા એટલે ભીના ચોખ્ખાનો આટો લખેલાછે તે મુજબ દલીને તે અને તે નહી હોયતો મીલનો પહેલાં નંબરનો તાજે ચોખ્ખાનો ચાળેલા આટો એ બેમાંથી જે એક હોય તે રતલ ૦૧, સફેદ મેદા ખાંડ અથવા છુંદીને ચાળેલી સફેદ ખાંડ શેર ૦૧, સોજી બેંસનું દુધ પાથેર ૧, સોજી ધી નવટાંક, ઘણું સોજે ગોલાખ ખપ મુજબ.

આએ ચોપડીમાં ખમણ નાળીયેરનું તથા ખમણ નાળીયેરનું ફરમાસુ છાપેલાંછે તેમાંથી જે ગમે તે એક નાળીયેરનું બનાવવું. આટામાં ખાંડને બરાબર મળવવી. પછી એક સોજ કલઘભરેલી તપેલીમાં દોઢ શેર પાણી તથા દુધ રેડી ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકવું અને તેમાં બરાબર જોશ આવીને માહે પાણી ઉછળે ત્યારે એક માણસે ખાંડ સાથે ભેળેલા આટાને અડેક મુઠ્ઠી ભરી ભભરાવીને જલદી જલદી તપેલીમાં નાખતાં જવું અને ખીજાં માણસે એટલીજ ઝડપથી સેજખી હાથ રાખ્યા વગર જલદી ઘુંટયાજ કરવું. જેમ કીધાથી ખીચીમાં ગાંગડા થતા નથી પણ મજાહની માવા જેવી થાયછે. એ રીતે ઘુંટતાં ખીચી કઠણ જેવી થાય ત્યારે ઢાંકણ ઢાંકવું અને અવારનવાર ઉઘાડી ખીચીને ચમચથી તળે ઉપર કરવી. પણ ખીચી હેઠે તપેલીનાં તળીયાંમાં લાગેછે તેને આખવીને કાઢવી નહી. એ રીતે પંદર વીસ મીનીટ કીધા પછી ખીચી બરાબર સીજેને ઢાંકણ ઉઘાડી નાખવું અને અવારનવાર ચમચે તળે ઉપર કરી ખીચી મજાહની કઠણ થાયને ઉતારી મોટાં કોડીનાં ફલેંત દીશમાં યા મોટી કોડીની રકાખી અથવા તદનજ કલઘભરેલી થાળીમાં કાઢી તદન ઠંડી થાયને હાથને ઘણેજ સેજ ગોલાખ લગાડી ખીચીને બરાબર મસળીને માહે જરા બારીક ગાંગડો પણ રાખવો નહી. પછી લાડવા જેટલા નાના મોટા કરવા હોય તે પ્રમાણે આએ ચોપડીમાં લાડવા ખમણના સેહેલી સોજ ખીચીનામાં લખ્યા મુજબ એ ખીચીમાં ખમણ ભરી લાડવા વાળીને તેમાંજ લખેલી રીતે ચાળણીમાં લાડવાનું એક પડ મુકી તેજ પ્રમાણે બાફીને તેમજ કાઢવા.

લાડવા ખમણના સાધારણ ખીચીના સાદા.

સાધારણ સાદી ખીચીના લાડવા કરવા હોયતો આઝ્મે વીવીધ વાંતોમાં ખમણ નાળીયેરનું છાપેલું છે તે મુજબ ઝેક નાળીયેરનું ખમણ બનાવવું. પછી આઝ્મેજ ચોપડીમાં લાડવા ખમણના ખીચીના સરસ છે તેમાં લખ્યા મુજબના બેમાંથી ઝેક જાતના આટાને ચાળીને તે અડધો રતલ લેવો અને સોજી કલઘવાળી તપેલીમાં પાથેરાથી ભરેલું સવા થેર ઠંડું પાણી રેડી તેમાં ધી બે તોળા નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ચુલે માટે બળતે મુકવું અને અંદર કકરો પડીને પાણી ઉછળેને ઉઘાડીને તેમાં તુર્ત બધા આટો ઝેકઠોજ નાખી દધ આટાના કાચા ગાંગડા રેહ નહી માટે નાખતાં વાર જલદી ચમચથી બરાબર મેળવી દધને પાછું ઢાંકણ ઢાંકવું અને અવારનવાર ઉઘાડી હેઠે લાગે નહી માટે ચમચથી તળે ઉપર કરવું અને ખીચી સીજીને કદાજ જેવી થાય પછી ઢાંકણ ઉઘાડી નાખી ફેરવ્યા કરવું અને હાથને વળગે નહી તેવી મુકી અને કદાજ ખીચી થાયને ઉતારી કલઘભરેલી થાળીમાં અથવા કોડીનાં મોટાં ફૂલેત દીશમાં બધી ખીચી કાઢવી પણ તપેલીની હેઠે લાગેલી હોય તે લેવી નહી અને પાંચરીને મુકી માહેલી વરાળ ઉડી ગયા પછી જરા ગરમ હોય ત્યારેજ હથેલીને સેજ પાણી લગાડતાં જમને ખુબતરેહ મસળીને પોચી નહી પણ લાડવા બરાબર વળી શકે તેટલી સેજ નરમ ખીચી કરવી. પછી હથેલીને ખીચી વળગે નહી માટે સેજ ધી લગાડતાં જમ લાડવા જેટલા નાના મોટા કરવા હોય તે પ્રમાણે બધા ઝેકસરખા ગોળા કરી તેની વચમાં ખાડો પાડી બધેથી ઝેકસરખું પતળું અને ફાટકટ વગરનું મજાહનું સફાઈદાર ઉંડું કોડીયું બનાવી તેની અંદર પુરતું ખમણ ભરવું અને લાડવાનું મોઢું ઉપરથી બેમાલુમ સફાઈથી ખીડી લધને પછી અંદરનું ખમણ ખીચીથી અળચું રેહ નહી માટે હલકે હાથે લાડવાને મુકીમાં દાખીને મજાહનો સરખો ગોળ કરી ઝે રીતે બધા લાડવા બનાવવા. ત્યારબાદ ત્રાંબાના કલઘવાળા ચાળણી સાથના ઝાંપા આવે છે તેવા ઝેક નાનો ઝાંપો ઉજળી સોજો કરી તેની ચાળણીને જરા ધી ચોપડીને પછી તેમાં બધા લાડવા અકેકની ઉપર સરખા ગોઠવીને મુકવા. પણ ઝેમજ બાકતાં લાડવા ઉપરથી ફાટી જાય છે તેટલામાટે મલમલનાં ધાતાં સફેદ કપડાંને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી નીચવીને કોરકું કરી બેવડું

વાળીને લાડવાને અથડે તેમ તેની ઉપર ઢાંકવું. તે પછી લાડવા ભરેલી આળણીનાં તળીયાંને લાગે નહીં તેટલું અધુરું પાણી ઝાંપામાં ભરી તેનું ધુંમખજ જેવું ગોળ ઢાંકણ હોયછે તે ઢાંકીને ચુલે માટે બળતે મુકવા અને પાણીમાં ખુબતરેહ જોશ આવીને અંદર ઉછળે ત્યારે તેમાં લાડવા ભરેલી આળણી મેલીને પાછું ઢાંકવું અને પંદરેક મીનીટ થાયને ઉઘાડીને લાડવાને આંગળી લગાડવી અને તેને ખીચી વળગે તો કાચા હોવાથી પાછા ઢાંકી જરા વખત વધુ રાખ્યા બાદ ધરાધર બકાયને આળણીને કાઢી લઈ ઉપરનું કપડું કાઢી નાખવું અને લાડવા તદ્દન ઠંડા થાયને આંગળાંને ગોલાખ યા ઠંડું પાણી લગાડીને સંભાળથી આપ્યા કાઢવા. જો ઝાંપો નહીં હોયતો પછી બોયાં અથવા કલઈભરેલી માટી ઉંડી આળણીમાં ઉપર મુજબ ઘી લગાડીને બધા લાડવા ભરીને કપડું ઢાંકવું અને બોયું હોયતો તેનો હેઠનો ગોળ ભાગ અંદર બેસતો રેહ અને આળણી હોયતો તે પણ તપેલીના કાંથાની જરા નીચે જાય તેવું એક તપેલું લેવું અને તેમાં ઝાંપાની કાની પાણી કકડાવીને પછી તેમાં બોયું અથવા આળણી મેલી તેપર ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકીને ઝાંપામાં લાડવા બાકવા માટે ઉપર લખ્યુંછે તેમજ એમાં બાકીને તેજ રીતે લાડવા કાઢવા. પણ ઝાંપો, બોયું અથવા આળણી પણ નહીંજ હોયતો પછી બાંબુના કરંડીયાનું સોળું ઉડું માડું ઢાંકણ લઈ ઘાઘને સોજી કરવું અને કેળનાં પાદડાંને ઘાઘ નુછી કોરડું કરી તેની વચમાંનો ડાંડો છરીથી કાપી નાખીને પછી ઢાંકણમાં તે પાંચરીને મુકી ઝાંપાની આળણીની કાની બધા લાડવા એમાં ભરવા, પછી ખીજાં એવાંજ પાદડાંને ઘાઘને એમજ સાફ કરી તેની ઉપર ચીરા પાડીને પછી લાડવાપર ઢાંકવું, તેથી માહેલી વરાળ બાહેર નીકળી જશે. તે પછી એ ઢાંકણ અંદર ઉતરે તેવી એક માટી ઉંડી ઉભી કીનારીની ગંજીયા તપેલી લેવી અને એક સરખી ઉઘાઘની સોજી પતળી ત્રણ ઇંટને ઘાઘ સોજી કરી તે માહે આડી પડી નહીં જાય તેમ તપેલીમાં સરખે અંતરે બોરડુપર અથડાવીને ઉભી મુકવી અને તપેલાંમાં ઉકળતી વેળા પાણી ઉછળીને લાડવા ભરેલાં ઢાંકણને લાગે નહીં તેટલું અધુરું પાણી ભરીને ઝાંપામાં જેમ કકડાવવા લખ્યુંછે તેમ કકડાવ્યા પછી ઇંટની ઉપર લાડવા ભરેલું બાંબુનું ઢાંકણ સરખું મેલીને પછી તપેલીપર ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકવું. આઠ દસ મીનીટ પછી ઉપર મુજબ લાડવાને તપાસ્વા અને ધરાધર બકાયને કાઢવા.

લાડવા ખમણના સેહેલી સોજ ખીચીના.

આઐ વોવીધ વાંનીમાં ખમણ નાળીયેરનું તથા ખમણ નાળીયેરનું ફરમાસુ ઐવાં બે ખમણ છાપેલાં છે તેમાંનું ગમે તે ઐક રીતથી ઐક નાળીયેરનું ખમણ બનાવવું. પછી ઐજ ચોપડીમાં લાડવા ખમણના ખીચીના સરસ છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બેમાંથી ઐક જાતનો આટો આળીને અડધા રતલ લેવો અને સોજ કલકલવાળી તપેલીમાં સોજનું દુધ ઐક પાથેર, ઝીણી સફેદ ખાંડ શેર ૦૧ તથા સોજનું ધી નવઠાંક નાખી તેમાં પાથેરાથી ભરીને ઠંડું પાણી ઐક શેર રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ચુલ માટે બળતે મેલવું અને અંદરથી ઉકળવાનો આવાજ સંભળાય લારે ઉઘાડીને જોવું અને જ્યારે ખુબતરેહ કકડીને માહેનું પાણી ઉછળે લારે બધા આટો ઐકદમ સાંમટોજ અંદર નાખી દધ આટાના કાચા ગાંગડા રેહ નહી પણ પાણીમાં બરાબર મળી જાય માટે જલદી જલદી મેળવી દધને ઢાંકણ ઢાંકી જરા ધીમે બળતે રાખી અવારનવાર ઉઘાડીને ચમચથી તળે ઉપર કરવું, પણ ખીચી હેઠે લાગેલી હોય તેને આખવીને અંદર ભેળવી નહી. જ્યારે ખીચી સીજીને જરા કઠણ જેવી થાય ત્યારે ઢાંકણ કાઢી નાખીને ચમચે ફેરવ ફેરવ કરવું અને ખીચીનું બધું પાણી સુકાધને મળહની કઠણ થાયને ઉપર લાડવા ખમણના સાધારણ ખીચીના સાદા છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે ખીચીને કાઢી તેજ રીતે મસળીને સેજ નરમ કીધા પછી ઐજ લાડવામાં લખ્યા મુજબ ઐ ખીચીમાં ખમણ ભરીને લાડવા બનાવવા. પણ ઐ લાડવાને તેમાં લખ્યા પ્રમાણે બધા સાંમટા બાફવા નહી પણ ઐક સોજ ઉડી તપેલી લેવી અને તેની અંદર જાય નહી પણ કાંથાનીજ ઉપર મુકાય તેટલી ખાડા વગરની તદન સપાટ તળીયાંની ત્રાંબાની કલકલરેલી આળણીને સાફ કરી તેની અંદર જરા ધી ચોપડીને તેમાં લાડવાને અકેક સાથે અથડાવીને નહી પણ સેજ છુટા છુટા મુકીને ઐકજ પડ કરવું અને લાડવા ઉપરથી ફાટે નહી માટે લાડવા ખમણના સાધારણ ખીચીના સાદામાં લખેલી રીતે ઉપર મલમલનું ભીનવીને નીચવેલું કપડું ઢાંકવું. તે પછી લાડવા બફાવી વેળા ઉકળતું પાણી ઉછળીને આળણીનાં તળીયાંને જરાખી લાગે નહી તેટલું અધુરું પાણી તપેલીમાં ભરીને માટે બળતે મુકવું અને તેમાં ખુબ જોશ આવીને પાણી ઉછળે ત્યારે ઢાંકણ

કાઢી નાખી તપેલીના કાંથાની ઉપર લાડવા ભરેલી ચાળણી મેલી લાડવાને અથડે નહી તેમ ચાળણીની કીનારીની ઉપર ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકી માટે બળતે રાખ્યું. લાડવા ફક્ત ત્રણ મીનીટમાં જ બકાયછે, તે પછી તુર્ત ચાળણીને ઉંચકી લેવી અને એવીજ ખીજ ચાળણી ફાલતુ હોયતો તેમાં એજ પ્રમાણે ખીજ લાડવા ભરીને તૈયાર રાખી તુર્ત તેને તપેલીપર મુકી દેવી, પણ તેમ નહી હોયતો પછી બાફેલા લાડવાને ગરમ કાઢતાં ભાગી જાયછે માટે તેની જરા વરાળ ઉડે પછી સંભાળથી એક લાડવો કાઢી જોવો અને તે ચાળણીને વળગેલો નહી પણ છુટો હોય અને નીકળી આવેતો પછી બધા કાઢીને મલમલનાં કપડાંપર પાંથરીને મુકવા પણ અળગા નહી હોયતો પછી તદ્દન ઠંડા થાયને કાઢવા. પણ એમ વખત નીકળતાં તપેલીમાંનું પાણી ઓછું થાયતો લાડવા બરાબર બકાયે નહી માટે ખીજે ચુલે કકડતું પાણી તૈયાર રાખીને માહે ને ઉમેરવું.

લાડવા ધઉંના આટાના. (હીંદુ લોકના દલીયા).

મીલનો પેહલાં નંબરનો ધઉનો આટો તથા સોજ સફેદ મેદા ખાંડ દરેક રતલ ૧, સોજું સફેદ મીઠાધનું પોરખંદરનું ધી શેર ૧, સોજ બદામની ખીજ તથા લાંબેલાં પસ્તાં દરેક તોળા ૫, એળચી તથા જયફળ દરેક તોળો ૧.

એળચી જયફળને બારીક છુંદવું, ખાંડમાંથી કચરો કાઢી સાફ કરી માહે ગાંગડા હોય તેને કાંસીયાથી વાટીને આટા જેવી કરવી. આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાતી રીતમાં લખ્ય, મુજબ બદામ પસ્તાંને છોલી બદામની આડી અને પસ્તાંની ઉભી બારીક સ્લાઇસ કાપી ઘાઘ કપડાંથી નુછીને તદ્દન કોરડી કરવી. ત્યારબાદ આટાને ચાળીને માઠી કઠાઈમાં ધીને ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને તે બરાબર કકડીને અંદરથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે તેમાં આટો નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને શીકા લાલ રંગનો તળાઈને અંદરથી સોહડમ નીકળે તેવું તુર્ત ઉતારી પાડીને એક કોડીના માટાં ફલેત દીથમાં અથવા તદ્દન કલ્લધવાળા ખુનચામાં કાઢી લેવું. કારણ વધુવાર કકડેલી કઠાઈમાં રહેતાં આટો વધારે તળાયછે. તે પછી તેની ઉપર મેવો તથા એળચી જયફળ ભભરાવી ચમચથી ભેળીને પછી ખાંડ નાખી તેને મેળવી જરા ઠરવા દઇ ગરમ હોય ત્યારે જ દાખી દાખીન મજાહના કઠણ

ગોળ ખાટા લીંબુ જેટલા લાડવા વાળીને છુટા છુટા મુકવા. પણ ગરમીની રૂતુમાં હથેલીની ગરમી લાગ્યાથી અંદરનું ધી તવાઇને મેળવણી પોચી થઇ જાય છે અને તેના લાડવા બગાળર સરખા ગોળ થતા નથી પણ પાંચરાઇ જાય છે, તેટલા માટે તેમ થાયતો પછી સફેદ સોજાં ધાતાં કપડાંમાં નાખી દાખી દાખીને સરખા ગોળ લાડવા વાળવા, તેમ ક્રીધાથી ધી પસરતું નથી. બધા લાડવાને એકજ ગમ મુકી રાખ્યાથી હેઠેથી અપટા થઈ જાય છે માટે ભાગે નહી તેમ સંભાળથી થોડે થોડે વારે ફેરવ્યા કરવા. એ દલીયા ઉપલીજ રીતે અને એટલોજ સામાન નાખીને કરે છે અને તે બનાવવાને સેહલ પડે છે અને એનો સ્વાદ આપ્પે વીવીધ વાંનીમાં ચુંદરપાક ભર્યનો છાપેલા છે તેના જેવો લાગે છે.

લાડવા તલના.

સોજા નરમ ગોળ તથા સોજા નવા સફેદ તલ તોળેલું દરેક ચેર ૦૧૧, કકરાં ભુંજેલાં કાજુ અથવા કકરી ભુંજેલી ભાંયસાંગના દાંણા તોળા ૩, છુંદેલી એળચી તોળો ૦૧૧, ધી ખપ મુજબ.

કાજુ અથવા સાંગને છોલી ભાંજીને જરા નાના કટકા કરવા. તલને ચુંટી ધાઇને પુરતાં ઠંડાં પાણીમાં આપી રાત ભીનવી રાખ્યા પછી સહવારે બધું પાણી કાઢી નાખીને ધાતાં સફેદ ઘટ કપડાંપર નાખી નુછીને તદન ફેરડા કરવા અને સોજાં સુપરાં અથવા ધાળીમાં પાંચરીને તડકે મુકી તદન મુકાઇને બધાં છલટાં ખખડીને અળગાં થાયને બેઉ હથેલી વડે ખુબ ચોળી ચોળી ઉફણીને બધાં છલટાં કાઢવાં. પછી સાફ ઠીકરાંને ચુલે મેલી તે ગરમ થાયને ઇંગારપર મુકીને પછી તેની ઉપર તલ નાખી ફેરાં કાગળના કટકાનો ડુચો કરી તેનેથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને તલ સેકઇને બરાબર કકરા થાય પણ સફેદજ હોયને ઉતારવા, સેજખી રંગ પકડવા દેવો નહી અને કાઢીને તેમાં કાજુ અથવા સાંગના કટકા તથા એળચી ભેળવું. ત્યારબાદ ગોળનો ભુકો કરી આપ્પે વીવીધ વાંનીમાં ચીકી અથવા તથા મમરાની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ ગોળનો આસ કરીને ઉતાર્યા પછી તેમાં તલ ભેળીને માઠી રકાખીમાં કાઢી લેવા અને ગરમના લાડવા વાળતાં હાથને વળગે છે અને વળી ડાબે છે માટે જરા ઠંડું પડેને માહેથી થોડું લઠ હથેલીને સેજ ધી લગાડી દાખી દાખીને નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા અને ત્રીણા કરવા હોયતો માઠી લખોટી જેટલા

મજાહનાઈગોળ કઠણ લાડવા વાળવા. ગમેતો કાળુ અથવા સીંગને અદલે ત્રણ તોળા બદામની ખીજને આઝે ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે છોલી આડા ત્રણ ત્રણ કટકા કાપી ઘોષ કોરડી કરવી અને થોડાં ધીને કઢાઈમાં ચુલે મુકી તે કકડીને માહેથી ઘણું ધુંમાડો નીકળેને તેમાં નાખી શીકા બદામી રંગની કકરી તળીને કાઢી લઈ જુદીને ધી કાઢી નાખીને તલમાં ઝે ભેળવી. શેખ હોયતો નવાં મુકાં કોપરાંને છોલી તેના ઝીણા કટકા કાપી તે બે તોળાને પણ તલમાં ભેળવા.

લાડવા નાળીયેરના આકારના.

સોજ સફેદ ખાંડ શેર ૪, સોજું ધી શેર ૩, ભેળ વગરનો ખારીક દલેલો ચણાનો આટો તોળેલો શેર ૨, સોજ બદામની ખીજ; ભાંજેલાં પસ્તાં તથા ચીનાઈ શાકરના ઝીણા કકડા દરેક શેર ૦૫, સોજ ખરી કેસર; જયફળ; જવંત્રી તથા ઝેળચીના દાંણા દરેક તોળો ૦૫.

ઝેળચીના દાંણાને ખોખગ કરવા. જયફળ તથા જવંત્રીને ખારીક છુંદવું. આઝે ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે બદામ પસ્તાંને છોલી ઘોષ કોરડું કરી બે ભાગ બદામનાં બહે ફાડ્યાં કરવાં અને બાકીની બદામ તથા પસ્તાંની ખારીક સ્લાઈસ કાપવી. કેસરને જરા સેકી કોડીનાં વાસણમાં નાખી તેમાં ઝેક અમચી જેટલું કકડતું પાણી ભેળી થોડીવાર બીનવી રાખ્યા પછી સોજ ખલમાં ખુબ ખારીક વાટવી અને શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનો જરા ચાસવાળો શીરો કરી તેમાં કેસર ભેળવીને પછી તેમાંથી અડધા શેર જેટલો શીરો જુદો કાઢી રાખી બાકીના બધાં શીરાને કલછભરેલા મોટા પાટીયામાં યા મોટી કઢાઈમાં રેડવો. ત્યારબાદ આઘને આળી તેમાં પાશેર ધી ભેળવીને સવાશેર પાણીમાંથી જરા જરા કરી બધું બરાબર ભેળવી સેજ પણ ગાંગડો રાખવો નહીં અને બધાં ઘીથી પોણી ભરાય તેટલી મોટી કઢાઈમાં ધીને બળતે બરાબર કકડાવ્યા પછી બળતું જરા ધીમું કરવું અને મોટા મુકા વટાણા જેટલાં આંધરાંનો સાત આઠ ઇંચ વ્યાસનો લોઠાંની મોટી અમચ જેવો ઝારો આવે છે તેવો પણ બનતાં સુધી વજનમાં ઘણું હલકો ટુકા ડાંડાનો અથવા લાકડાંના હાથાનો લેવો, કે જે આપણા હાથમાં પકડવાને સવલ પડે. પછી ઝે

સાદ કીધેલા ઝારાને કકડેલાં ધીની કઢાઇની ઉપર ત્રણ ચાર ઇંચ ઉચે પકડીને તેની ઉપર આટાની મેળવણીમાંથી એક કપ જેટલી રેડીને ઝારે હલાવવો, જેમ કરતાં ઝારાના છેડમાંથી બધી કળી થઇને હેઠે કઢાઇમાં પડશે. તે પછી ઝારે ખીસાડી લેવો અને કળી અકેક સાથે વળગે ચા ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી ખીજ સોજ ઝારા વડે છુટી પાડીને તળે ઉપર કરવી અને કળી પાડેલા ઝારાને આટાની મેળવણીવાળાં વાસણની ઉપર ઉલટો મુકી તેની ઉપર પાણીથી બીનવેલો હાથ ફેરવવો, જેથી તેના છેડ ખુલ્લા રહેશે. એ મુજબ દર વખત કરવું. કળીને લાલ અને કકરી થવા દેવી નહીં, તેમજ કાચી પણ રાખવી નહીં. બદામી રંગની પોચી બરાબર તળાયને શીરાવાળાં વાસણમાં નાખ્યા કરવી અને ખીજાં માણસે ખીજા અમચ વડે તેને શીરામાં મેળવવી. જેથી કળી ભાગશે નહીં અને શીરે પણ બંધાશે નહીં. એ રીતે કળી શીરે પીચે પછી તે ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી અમચે કરી વાસણની ફરતી બોરડુપર તેને એકઠી કરી વચમાંની જગ્યા ખાલી રાખવી. પણ એ રીતે બધી કળી નાખ્યા પછી છેલ્લે તદન સુકું થઈ જાયછે સારે પેલા જુદા કાઠી રાખેલા શીરાને બધી કળીની ઉપર રેડી અમચે મેળવીને મોટી કથરોટમાં કાઢીને તેમાં બદામ તથા પસ્તાંની સ્લાઇસમાંથી એક ભાગ જેટલી જુદી કાઠી રાખીને બે ભાગ જેટલી તે તથા શાકરના કટકા એળચી, જાયફળ તથા જવંત્રી નાખી અમચે ભેળીને પછી કળી ભાગીને બુકો નહીં થાય તેમ હલકે હાથે સેજ મેળવવું અને જેટલા નાના મોટા લાડવા કરવા હોય તેટલા એ કળીની મેળવણીના તથા બદામનાં ફાડ્યાં તથા પસ્તાંની સ્લાઇસના ભાગ કરવા અને સફેદ પોચાં પતળાં પણ મજબુત કપડાંના ચોરસ કટકાને ટેબલ ઉપર પાંથરવો અને લાડવાનાં તળીયાંમાં નહીં પણ બોરડુપર વળગે તેવી રીતે એ કપડાંની ઉપર બદામ પસ્તાં છુટાં છુટાં મુકી તેની ઉપર લાડવાના જુકાનો એક ભાગ મેલી કપડાંના ચારે છેડાને પોતળું બાંધે તેમ ડાવા હાથમાં એકઠા પકડી ટેબલ ઉપરજ રાખીને જમણે હાથે દાખી દાખીને કપડાંની અંદરજ નાળીયેરના આકારનો સફાઇદાર કંઠણ લાડવો વાળીને કાઠી લઇ એજ રીતે બધા કરવા. બધી કળી તળાયા પછી ધી શવાશેરને આસરે બાકી રહેશે. ઉપલી રીતે લાડવા ધણા સારા બનેછે પણ અડધા શેર આટાના થોડાજ લાડવા કરવા હોયતો તેની કળી થોડી હોવાથી એક બે વખતજ તળીને શીરામાં નાખ્યાથી

પછી શીરો વધી પડે છે અને લાડવા મોલા થાય છે, તેટલામાટે એને સાઈ ઉપર લખ્યા કરતાં શીરો ટાપટ કરવો અને તેમાંથી જરા કાઢી રાખી જરૂર પડે તો પછી તે માહે નાખવો. હેઠે લાડવામાં લખેલું છે તેમ ગમે તો એ લાડવાની મેળવણીને પણ કેકના આકારના દાખડાઓમાં ભરવી અથવા તેમજ થાપીને કટકા કાપવા.

લાડવા નાળીયેરના આકારના સેહેલા.

સોજ સફેદ મેદા ખાંડ શેર ૨, સોજે ગ્રીણા ચણાનો આટો રતલ ૧, સોજું બેંસનું દુધ પાથેર ૧, સોજું ઘી શેર ૦૧, સોજ અદામની ખીજ; ભાંજેલાં પસ્તાં તથા ચીનાઈ શાકરના ગ્રીણા કકડા દરેક શેર ૦૧, એળચીના દાંણા; જાયફળ; જવત્રી તથા સોજ ખરી કેસર દરેક તોળો ૦૧.

એળચીના દાંણાને ખોખરા કરવા. જાયફળ જવત્રીને છુંદવું. અદામ પસ્તાંને છોલી ઘાઘ કોરડી કરી અદામમાંથી એક ભાગ જેટલીનાં ફાડચાં કરવાં અને ખાકીની બે ભાગ અદામ તથા પસ્તાંની બારીક સ્લાઈસ કાપવી. આટાને ચાળી તેમાં બે તોળા ઘી મેળવી દુધ નાખીને મસળ્યા વગર આટો બાંધીને પછી તેનો પાછો આટા જેવો બુકો કરી કઠાઈમાં બધું ઘી કકડાવી તેમાં એ આટો નાખી ચમચે ફેરવ્યા કરવું. પણ સેજખી રતાસ પકડવા દેવો નહીં અને બગબર તળાઈને પીળાજ રંગનો હોયને ઉતારી પુર્તજ ખીજાં વાસણમાં ખાલી કરીને સોજ કાંસીયાનાં તળીયાંથી વાટી નાખવો. ત્યારબાદ આઐ ચોપડીમા સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસરમાં લખ્યા મુજબ ખલમાં ઘણી બારીક વાટવી અને ખાંડમાંથી કચરો કાઢી સોજ કરી તેમાં નાના બે ચમચા પાણી ભેળી ઇંગારે મુકી અવારનવાર ચમચો ફેરવી બધી ખાંડ બરાબર પીગળી બરાબર શીરો થાયને ઉતારી વાટેલી કેસર ભેળીને પછી એમાં તળેલો આટો મેળવી દેવો. ત્યારબાદ ઉપર લાડવા નાળીયેરના આકારનામાં લખ્યા મુજબ અદામ પસ્તાંની સ્લાઈસ અને ખીજ બધા સામાનને તેમાં લખેલું છે તેમ એ આટાની મેળવણીમાં મેળવી જરા ઠંડું થાયને તેમાંજ લખેલી રીતે કપડાંમાં સ્લાઈસ તથા ફાડચાં મુકીને એના લાડવા વાળવા. આઐ લાડવા બનાવવાના સેહેલ પડે છે અને ટેસ્ટમાં તો

નાળીયેરના આકારના લાડવા જેવાજ લાગેછે. ઐમિળવણીના ખીજ આકાર કરવા હોયતો બદામનાં ફાડ્યાં રાખવાં નહી પણ તેનીખી સ્લાષસ કાપી તેપણુ ખીજ સામાન ભેગી માહે ભિળીને પછી કેકના આકારના પત્રાંના છાલકા નાના મોટા દાખડા આવેછે તેમાં ઐ મેળવણીને દાખીને ભરી ઉપરની સપાટી સફાઈદાર કરવી અને ઠરીને અંદર બરાબર બંધાયને કેકના આકારના લાડવા કાઢવા અથવા ખુનચામાં ઐકથી દોઢ ઇંચ જડું થાપી બંધાયને તેના પાંચ છ ઇંચ મોટા ડાયમંડ આકારના કટકા કાપી તવાયાથી ઉપાડવા.

લાડવા મમરાના.

આઐ વીવીધ વાંનીમાં ચીકી ચણા તથા મમરાની છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબનો મમરાની ચીકીનો સામાન લખને તેજ રીતે ઐની મેળવણીને ચુલે તૈયાર કરીને ઉતારી વુર્ત તપેલીમાંથી કાઢી લેવુ, પણ તેની ચીકી થાપવાને બદલે બેઉ હથેલીને સેજ ધી લગાડી જેદલા નાના મોટા લાડવા કરવા હોય તેટલું મેળવણીમાંથી કાઢી ગરમ હોય તેટલાંજ ખુબ દાખી દાખીને મજહુના સરખા ગોળ કઠણુ લાડવા વાળવા.

લાડવા સેવના.

આઐ વીવીધ વાંનીમાં સેવ પાપડી છાપેલીછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણેનો બધા સામાન લખ તેજ રીતે બનાવીને ચુલાપરથી ઉતાર્યા પછી મેળવણીને ખુનચામાં થાપવાને બદલે મોટી રકાખીમાં કાઢી લઈ ગરમ હોય તેટલાં બેઉ હથેલીને જરા ધી અથવા પાણી લગાડી લાડવા જેદલા નાના મોટા કરવા હોય તે મુજબ તેમાંથી કાઢી લઈ ખુબ દાખી દાખીને મજહુના સરખા ગોળ કઠણુ લાડવા વાળવા.

લાહી બનાવવાની રીત.

પુરી સમાસા વગેરે ઐવી કોઇપણ ચીજને લાહીથી વળગાવવા છાપેલું હોયતો તેને માટે અપજેગો ઘઉંનો આટો લઈ કાંસીયામાં નાખી તેમાં અપતું અપતું થોડું ઠંડું પાણી બરાબર ભેળીને ઘાડા દુધપાક જેવું કરીને પછી ચુલે મુકી અમચાથી ફેરવ્યા કરવું અને સેજ ઘટ જેવું થાયને ઉતારવું અને જરા ઠંડું થાયને વાપરવું. ઐને લાહી કેહછે. આટો નહીજ હોયતો પછી ઘઉંના બારીક રવાની પણ લાહી થયે.

લીંબુની ચટણી.

જાદી લીલી છાલનાં સોજાં મોટાં તાજાં લીંબુ રતલ ૪, સોજા શાકરીયા ખાંડ રતલ ૨૦, સોજા કાળો ખજૂર રતલ ૧, આડુ રતલ ૦૧, લસણ રતલ ૦૧, સુકાં મરચાં તોળા ૫, સોજા જલદ સરકો બાટલી ૧, નીમક તોળેલુ થેર ૧.

લીંબુને સોજાં ઘોષ ધોતાં કપડાંથી નુછી કોરડાં કરી ઉમી ચાર ચીર છુટી કાપી ચીર ભાગે નહી તેમ અંદરનાં ખીયાં કાઢી નાખીને નીમક સાથે ભિળીને એક બરણીમાં ભરી ઢાંકણુ ઢાંકી ત્રણ દિવસ રાખવાં. જે દરમ્યાન લીંબુનો રસ નીકળે નહી તેમ દરરોજ તળે ઉપર કરવાં. પછી એથે દાહડે માહે પાણી છુટેલું હોય તેમાંથી ચીરને બાહેર કાઢી લઈ પાણીને બરણીમાંજ ઢાંકી રાખવું અને એક ધાતું સફેદ કપડું પાંચરી તેની ઉપર ચીરની છાલ હેઠે રેહ અને રસવાળો ભાગ ઉપર આવે તેમ બધી ચીરને પાંચરીને મુકી પુરતાં તડકાંમાં બાર કલાક સુધી સુકવીને પછી અંદર કાંધ ખીયાં બાકી રહેલાં હોય તે બધાં કાઢી નાખવાં. તે પછી એ લીંબુને બારીક પીસ્વાનાંછે પણ છાલ પાતાની ઉપર ચીટકા જાયછે તેથી એમ પીસ્વાને ઘણી મેહનત પડેછે અને પીસી શકાતાં નથી, માટે પેહલે ચાલતી છરી વડે ચીરના નાના નાના કટકા કાપીને પછી પથરની ખલખલો હોયતો તેમાં નાખી બધી છાલને બરાબર છુંદવી અને એવી ખલખલો નહી હોયતો પછી સાફ કોરડા પાતાની ઉપર છાલવાળો ભાગ ઉપર રેહ તેમ થોડું થોડું મુકી બતાને ડિબ્બો પકડી તે વડે બધી છાલને બરાબર ભાંજી નાખીને પછી પાતાની ઉપર બારીક પીસ્વું. ખજૂરને સોજા કરી પેલાં લીંબુની ચીર કાઢી લીધા પછીનાં બાકી રહેલાં બરણીમાંનાં પાણીમાંથી જરા લઈ તેમા ઘોષને અંદરથી ઠરીયા કાઢી નાખવા. આડુ લસણને છોલી એમજ નીમકનાં પાણીથી ધોવું. મરચાંનાં ડીઝકાં કાઢી કપડાંથી બરાબર નુછીને સાફ કરવાં. પછી જરૂર પડેતો એ નીમકનું પાણી સેજ નાખીને એ દરેક ચીજને પાતા ઉપર જુડું જુડું બારીક પીસી એ બધા સામાન તથા પીસેલાં લીંબુને કોડીનાં મોટાં વાસણમાં નાખી તેમાં ખાંડ તથા સરકો નાખી લાકડાંના મોટા ચમચાથી ઘણું બરાબર એક રસ કરીને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી થોડે થોડે દાહડે તળે ઉપર કરવું અથવા પોહોળાં મોઢાંની

બાટલીઓમાં ભરી ચપટ જુવ મારીને લાખથી પેક કરવી. એ ચટણીનો ટેસ્ટ સારો લાગેછે અને એકથી દોઢ મહીને ચરેછે. કોસ ઍન્ડ પ્લેકવેલનો સરકો હથેતો ચટણી વધારે સારી થશે.

લીંબુની ચટણી ૨ જી.

ઉતરેલાં નહીં પણ મજાહનાં ખરાખર પાકેલા સોજાં મોટાં રસદાર કાણુ લીંબુ રતલ ૩, સોજો ગોળ શેર ૩, કીસમીસ દરાખ શેર ૦૧, જીરું તથા નીમક દરેક તોળેલું શેર ૦૧, સુકાં મરચાં નવટાંક, તજ તોળો ૦૧, લસણના મોટા કડા ૨, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧, ધોવા માટે ખીજો સરકો ખપ મુજબ.

લીંબુને ધોઈ નુછીને ઉભી ચાર ચીર છુટી કાપી નીમક સાથે એક ખરણીમાં ભેળી ઢાંકીને ત્રણ દાહડા રાખ્યાં. પણ ચીર ભચડાય નહીં તેમ દરરોજ તળે ઉપર કરી ચોથે દીને કાઢીને માહેથી ખીયાં નીકળે તે કાઢી નાખીને પછી ચીરની છાલ ઉપર રેહ અને અડધાં લીંબુ જેવું થાય તેમ જે ચીરને સાથે અથડાવીને પાટીયાંની ઉપર મુકી ચાલતી છરી વડે તેની ઘણીજ ખારીક સ્લાઇસ કાપી અંદર બાકી ખીયાં રહી ગયલાં હોય તે કાઢી નાખીને પછી ખરણીમાં રસ તથા નીમક હોય તેને એ સ્લાઇસમાં ભેળવુ. દરાખને સાફ કરી ધોવાના સરકાથી સોજી ધોઈને પથરની ખલખલો હોયતો તેમાં અને તે નહીં હોયતો પછી મસાલો પીસ્વાના સાફ પાનાની ઉપર દરાખ મુકી તેના બતાને ઉભા પકડીને તેનેથી દરાખને છુંદીને ખોખરી કરવી. લસણને છાલી સરકાથી ધોઈને તેને પણ કીસમીસની કાની ખોખરું કરવું. મરચાંને સોજી સરકામાંથી સેજ નાખીને ખારીક પીસ્વાં. જીરાંને જાડું છુંદવું. તજને ઘણી ખારીક છુંદવી. ગોળનો ભુકો કરી તદન કલકલરેલી તપેલીમાં અથવા સેજખી ખોપડી નીકળેલી હોય નહીં તેવાં તદનજ આખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં બધા સોજી સરકામાં પીગળાવી નેટનાં મજબુત કપડાંને ચોવડું કરી તેમાંથી આળી કાઢીને માહે કાપેલાં લીંબુ રસ સાથેજ નાખી લસણ તથા કીસમીસને ખરાખર મેળતી ઇંગાર ઉપર ઉઘાડું મુકી હેઠે લાગે નહીં માટે લાકડાંના ચમચા અથવા તદન કલકલરેલી નાની ચમચથી અવારનવાર ફેરવ્યા કરવું અને ચટણી ઘટ થાયને મરચાં, જીરું તથા તજ ભેળીને ઘુંટયા કરવું અને ચટણી તદન ઘટ થાયને ઉતારી તદન ઠંડી

પડેને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી ચાર પાંચ દાહડાને અંતરે ઉધાડીને તળે ઉપર કરવી. એથી હઠી મહીને ચટણી બરાબર ચરે પછી વાપરવી. એ ચટણી ઔરેંજના મુરખ્યાની બનાવેલી હોય તેવી ધણી મજાહની લાગેછે. ચરીયા પછી પણ અવારનવાર તળે ઉપર કીધાથી કુગ ચઢશે નહીં.

લીંબુની ચટણી ૩ જી .

ઉતરેલાં નહીં પણ બરાબર પાકીને પીળાં થયેલાં મોટાં કઠણુ લીંબુ ૨૫, સોજી ખાંડ તથા નવી અંચુરી દરાખ દરેક રતલ ૧૧, આકુ રતલ ૦, લસણ તથા સુકાં મરચાં દરેક તોળા ૫, નીમક; કૉસ એન્ડ પ્લેકવેલનો વેલાતી સરકો તથા હલકો સરકો ખપ મુજબ.

દરાખને સાફ કરી હલકા સરકાથી ઘોષ્ટને કોડીનાં વાસણમાં વેલાતી સરકા સાથે ત્રણ દીવસ બીનવી રાખ્યા પછી ચોથે દીને ફરીયા કાઢીને સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસ્વી. લીંબુને ઘોષ્ટ નુછીને ઉભી ચાર ચાર ચીર કાપી પુરતાં નીમક સાથે સોજી બરણીમાં ભરી દરરોજ તળે ઉપર કરી ચોથે દીને અંદરનાં ખીયાં કાઢી નાખીને પાતા ઉપર બારીક પીસ્વાં. મરચાંનાં ડીચકાં કાઢવાં અને આકુ લસણને છોલી એ ત્રણડેને હલકા સરકાથી ઘોષ્ટને બારીક પીસ્વું. પછી મોટાં કોડીનાં વાસણમાં બધા પીસેલા સામાનને ખાંડ સાથે લાકડાંના મોટા ચમચાથી સારીકાની મેળવી એક રસ કરી ચટણી ઘટ થાય તેટલો વેલાતી સરકો ભિળીને પોહળાં મોટાંની બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બ્રુચ મારી લાખથી પેક કરવું. એક અથવા ફીયામાં ચટણી તૈયાર થશે.

લીલ્યન્સ દીલાધટ .

સ્પંજ કેકની સવા ઇંચ જેટલી જાદી કાતરીઓ કાપી તેના રૂપ્યાના કરતાં જરા મોટા ગોળા યા ડાયમંડ આકારના કટકા કાપવા અને તેની વચમાં અડધી ઇંચ જેટલો ઉંડો જરા ખાંચો કોતરવો. તે પછી થોડી કઠણુ કોમમાં મીઠાસ મુજબ ખાંડ તથા ટેસ્ટ પ્રમાણે વેંનીલા એસેન્સ ભિળીને થેલા કોતરેલા ગાળામાં મુકી ઉપરથી જરા જગ્યા ખાલી રાખીને તેમાં રાજબરી જામ મેલવી. સારખાદ આઝે વીવીધ વાંનીમાં

આપ્તસીંગ ખાંડની છાપેલી છે તે થોડી બનાવીને એ આખાં કેકની ઉપર સફાઈથી ૦૧ ઇંચ જાદી પાંચરીને આપ્તસીંગ કઠણ થવા માટે ઠંડી ભઠ્ઠીમાં મુકવાં.

લેત્રી. (ફીરંગીની મીઠાઈ.)

સોજ સફેદ ત્રીણી શાકરીયા ખાંડ રતલ ૩, સોજ સફેદ પાંઉના બધા કકરા પોપડા કાઢી નાખીને પછી સોજ ગર રેહ તે રતલ ૧, કુમળું નહી તેમજ તદન પાકટ પણ નહી તેવું નાળીયેર ઘણુંજ ખારીક ખમણેલું રતલ ૦૧૧, બદામની ખીજ; ભાંજેલાં પસ્તાં; છુંજેલાં કાણુ; ક્રીસમીસ દરાખ તથા મોઠી કાળી દરાખ દરેક થેર ૦૧, સોજ માખણનું ધી રતલ ૦૧, તાજ ૧૨ ઇંડાંની દાળ, ઘણું સોજ ગોલાખ નાના ચમચા ૬ અથવા ગોલાખનું એસેન્સ થોડાંજ ટીપાં ટેસ્ટ મુજબ, એળચી તોળો ૧૧, જયફળ તોળો ૦૧.

એળચી જયફળને છુંદવું. આએ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છે તેમ બદામ, પસ્તાંને છોલવાં. કાણુને કકડતાં પાણીમાં ત્રણ ચાર કલાક રાખ્યા પછી છોલવાં. તે પછી એ બધા મેવા તથા દરાખને ઘાઘ નુઢી ફોરકું કરી દરાખના ઠરીયા કાઢીને પછી એ બધાંને ઘણું ખારીક ભુકા જેવું કાપવું. પાંઉને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખી તદન નરમ થાયને પાણીમાંથી કાઢી લઈ અંદર બાકી પાણી રહેલું હોય તે બધું નીચવી કાઢીને પછી પાંઉનો જરાખી ટુકડો રેહ નહી તેમ ભુકો કરવો. ઇંડાંનાં પાંચ છ કોટળાંની હેઠે રાઈના દાંણા જેટલું આંધર પાડી અંદરથી સોજ ઘાઘને તૈયાર કરી રાખવાં અને શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બધી ખાંડનો શીરો બનાવી કલકભરેલા પોહોળા પાટીયામાં ગાળી ચુસે મુકવો, તેટલાં ઇંડાંની દાળને ખાવાનાં કાંટાથી ખુબ દોહવી પતળી કરી જાંજરાં કપડાંથી ગાળીને પછી શીરો સેજ આસવાળો થાયને કોટળાંની હેઠે આંધરાંપર આંગળી રાખી દાળથી અકેક કોટળું ભરી શીરાની ઉપર ધરી આંગળી ખસેડીને આંધરાંમાંથી દાળ નીકળે તેને શીરાની અંદર લાંબીને લાંબી રેડી એ રીતે દાળ ભરેલાં કોટળાં ખાલી કરીને પછી તપેલીને ચુલાપરથી ઉતારવી અને દાળ શીરામાં સેવના જેવી થઈ હશે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢી સાફ કીધેલાં કેળનાં પાદડાંની ઉપર મુકીને ઠંડી થવા દેવી. પછી શીરામાં પાંઉના મરનો ભુકો,

અમણેલું નાળીયેર તથા માખણ ભેળી ઇંગારે ઘુંટયા કરી પાંચેક મીનીટ પછી માહે બધો કાપેલો મેવો નાખી કઠણ થાય ત્યાંસુધી ઘુંટયા કરવું. પછી ગોલાખ ભેળી તે સુકાયને ઝેળચી જ્યક્ષ્ણ મેળવીને ઉતારી એક સાફ વાસણમાં કાઢવું અને ઠંડું થાયને માટી રકા મીમાં ઉંચો સરખો સફાઈદાર ઢગળો કરવો અને પેલી દાળની સેવને રકાખીની કીનારીના એક છેડાથી તેની સાંમેના ખીજ છેડા સુધી એ ઢગળાની ઉપર ચોકટીના જેવી જળી પડે તેમ ખાવાના કાંટાથી ઉંચકીને સફાઈથી સરખી ગોઠવવી. એ દાળની સેવ જેને લેતી કેહછે તેનો કાંઈખી ટેસ્ટ લાગતો નથી, તેનો શોભાને માટે મુકેછે, તેમજ એ સેવ પાડવાને ઘણી મેહનત પડેછે અને બરાબર આવડે નહીતો સેવ ગોળ થવાને બદલે ચપટી પતી જેવી થઈ જાયછે, તોય એ ચપટી પતી પણ ઉપર ગોઠવીને મુકેલી સારી લાગેછે. મીઠાઈ બનાવીને ઉતાર્યા પછી માહે ટેસ્ટ મુજબ વેનીલાનું એસેન્સ ભેળીયાથી વધારે સારી લાગેછે. ગ્રહસ્થ શીરંગી લોક લગન ઉપર છોકરીને લાંથી છોકરાને ઘેર ઘણી ઉકમાઈથી એ મીઠાઈ મોકળેછે.

લેડીજ કુંબેજ.

નાની કઠણ કુંબેજનો ડાંડો તથા જદાં પાદડા કાપી કાઢેલી રતલ ૭૫, તાજાં ઇંડાં ૨, માખણ તોળા ૨૫, કઠણ કીમ મોટો અમચો ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી અમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી અમચી ૧, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

કુંબેજને ઘાઈ નરમ બાશી ભોયાંમાં ઝોસાવી નાખવી અને બધું પાણી નીકળી જઈ તદન સૂકી થાયને ઝીણી કાપવી. પછી ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબતરેહ દોહવી અદેક પછી બધો સામાન કુંબેજમાં ભેળી એ સમાય તેટલાં પુડીંગ દીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરીને અથવા લંગડી યા વાટીને માખણ લગાડી તેમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠી કે તંદુરમાં યા સગડી કે ચુલા ઉપર ભુંજવું.

લેડીસ પુડીંગ.

સોનું દુધ શેર ૩ નો આઝે વીવીધ વાંતીમાં દુધપાક ૨ જે બનાવવા લખ્યુંછે તે મુજબ બનાવવો. પછી એક મોટું ગંજીયા તપેલું પાણીથી અડધું ભરી ચુલે મોટે બળતે ઢાંકીને મુકવું અને તેમાંથી વરાળ

નીકળવા માટે કે તાજાં આઠ ઘડાંની સફેદીને આંખે ચોપડીમાં બાફેલી સફેદીમાં લખ્યા મુજબ પણ રંગ નાખ્યા વગરજ છરીથી કપાય તેટલા બધા કઠણ કફ ચઢાવીને તેનો ઠૂમકા પડા જેવો આકાર કરવો, તેટલાં તપેલાંમાંનું પાણી ખુબતરૈહ કકડીને માટે ઉછળેને તેમાં સંભાળથી એ પડા રાકું પુડીંગ સેરવીને ઉભું મુકી ઉપર ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકવું અને બેથી ત્રણ મીનીટમાંજ સફેદી બંધાયને તુર્તજ ઉતારી પાડી જરાખી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી મોટા ઝારા વડે પુડીંગને કાઢીને મોટાં દીશમાં મુકવું અને બદામની ખીજ એક પાથેરને છોલી સ્લાઇસ કાપી ઘોષ નુછી કોરડી કરીને પુડીંગ ઠંડું થાયને તેમાં છુટી છુટી સફાઇથી ખોસ્વી. ત્યારબાદ દુધપાકને આઇસમાં મુકી ઠંડો કરીને પુડીંગની ઉપર રેડવો. ખાવાની થોડો વખત અગાઉ એ પુડીંગ તૈયાર કરવું, ઘણું વખત અગાઉથી કરવું નહી.

લેમન કીમ આઇસ.

લોફ શુગર રતલ ૦૧ લેવી અને બે ખાટાં લીંબુની છાલની ઉપર ખાંડના ગાંગડા ધસીને બધી ઉપરની છાલનો પીળો રંગ ધસી કાઢવો. પછી એ ખાંડના ગાંગડાને નાના બે ચમચા (દૈનર્ટસ્પુન) ગરમ પાણીમાં બરાબર પીગળાવી તેમાં એક લીંબુનો રસ નાખી ઠંડું થવા દેવું. ત્યારબાદ મીલ્કમેડ કનડેન્સડ મીલ્કનું કીમ આઇસ માટેનું કસ્ટર્ડ આંખે વીવીધ વાંતીમાં છાપેલું છે તેટલા સામાનનું તેજ રીતે બનાવવું અને તદ્દન ઠંડું થાયને તેમાં બધું ભેળીને આંખે વીવીધ વાંતીમાં આઇસકીમ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ સાંચામાં આંખે મેળવણી ભરીને કઠણ જમાવવું.

લેમન કેક.

સોજું કઠણ માખણ તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦૧૧, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા પેહલાં નંબરનો બારીક રવો દરેક રતલ ૦૧, ચૌરેંજનાં પેલાતી સુકા મુરખ્યાના ઝીણા કટકા રતલ ૦૧, તાજાં ઘડાં ૧૨, એળચી તોળા ૩, જયફળ ૨, ડ્રીડી નાના ચમચા ૪, લીંબુનું એસેન્સ ચમચી ૪, ખાટાં લીંબુનો રસ નાનો ચમચો (દૈનર્ટસ્પુન) ૧, બેકીંગ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

ઐળચી જયફળને છુંદવું. પછી કલધભરેલી તપેલીમાં માખણ નાખી લાકડાંના સોટાથી બીસેક મીનીટ ઘુંટીને માહે ખાંડ ભેળી ધડાં ભાંજ પેહલે દાળ નાખી તેને અને પછી સફેદીને સારીકાની મેળવી ખીજ પંદરેક મીનીટ ઘુંટવું. તે પછી આઠ તથા રવાને ચાળી બેઉ ભેળીને તે ધડાંવાળી મેળવણીમાં જરા જરા નાખતાં જઘને ઘુંટવું અને મુરખખાના કટકા તથા ખાકીનો સામાન બરાબર મેળવ્યા પછી છેલ્લે ભેકાંગ પાઉદરને ઉપરથી ભભરાવીને તે ભેળી કેક બનાવવાના પત્રાંના ગોળ દાખડાને અથવા મોટાં દીશને પુરતું માખણ લગાડી ઐ મેળવણીથી થોડું અધુરું ભરી તુર્તજ ભઠ્ઠી યા તંડુરમાં જુંજવું.

લેમન ચીજ કેક.

છુંદલી સોજ ખાંડ રતલ ૦૧૧, સોજું માખણ રતલ ૦૧, ઔરેંજના વેલાતી સુકા મુરખખાના ઝીણા કાપેલા કટકા રતલ ૦, સોજ બદામની ખીજ તોળા ૫, તાજાં ધડાં ૬, લીંબુ ૪ નો રસ તથા ૨ ની બારીક કાપેલી છાલ, ઐળચી તોળો ૦૧, જયફળ તોળો ૦૧, લગાડવાનું માખણ; બારીક દલેલી ખાંડ તથા ૫૬ પેસ્ટ ટાર્ટનો ઐ ત્રણડે ખપ મુજબ.

ઐળચી તથા જયફળને છુંદવું. આઐ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, ખસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ઘાઘ નુછી કોરડી કરીને બારીક છુંદવી. ધડાંને ભાંજ દાળને કલધ ભરેલી તપેલીમાં નાખી લાકડાંના સોટાવડે ખુબ ઘુંટવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી માહે તે ભેળીને પછી ઐમાં બધા સામાન સોટાવડે બરાબર મેળવીને ઇંગારે મેલી ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારી તુર્ત કોડીનાં વાસણમાં ખાલી કરવું, કઠણ કરવું નહી. ચારખાદ આઐ ચોપડીમાં ૫૬ પેસ્ટ ટાર્ટનો છાપેલોછે તે અડધી ઇચ જદો બનાવી ઉપલી મેળવણી સમાય તેટલાં પાઈદીશને માખણ લગાડી તેમાં પાંધરીને કીનારી સુધી મુકી છરીથી સરખો કાપીને પછી તેમાં મેળવણી ભરી અથવા ૫૬ પેસ્ટને વણી કટકા કાપી પત્રાંનાં કોડીયાંઐને માખણ લગાડી તેમાં મુકી કીનારીપરથી સરખું કાપીને તેમાં ઉપર સુધી મેળવણી ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંડુરમાં લાલ જુંજને પછી ઉપર ચાળણીથી દલેલી ખાંડ છાંટવી. ઐ કેક ધણું સારા ટેસ્ટનાં થાયછે. ૫૬ પેસ્ટ ટાર્ટનાને બદલે ગમેતો આઐ ચોપડીમાં ૫૬ પેસ્ટ આમંદ અથવા લેમન ચીજ કેકનો છાપેલોછે તે બનાવવો.

લેમન ચીજ કેક ૨ નં.

સોજી માખણ તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક થેર ૦૧, કીમ ભરેલી થેર ૦૧, સ્પંજ કેકનો બુકો તોળા ૯, લીંબુ ૪ નો રસ તથા ૩ ની ખારીક કાપેલી છાલ, તાજાં ઇંડાં ૩, છુંદેલી ઝેળચી તોળો ૦૧ તથા જયફળ તોળો ૦૧, પફપેસ્ટ આમંદ અથવા લેમન ચીજ કેકનો; ખારીક દલેલી ખાંડ તથા લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

લેમન ચીજ કેક પેહલાંમાં લખ્યા મુજબ માખણ લગાડેલાં કોડીયાંઓમાં પફપેસ્ટ બનાવીને તે મુકવો અને ઇંડાંને ભાંજી દાળને દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તેમાં અકેક પછી બધો સામાન બરાબર ભેળી કોડીયાંમાં ભરીને ઝેજ ચીજ કેકમાં લખેલી રીતે બુંજીને ઉપર દલેલી ખાંડ ચાળણીથી છાંટવી. એ કેક પણ ઘણાં સારાં થાયછે.

લેમન ચીજ કેક ૩ નં.

પ્લમ કેક રીચ પેહલાંમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન ચોથે ભાગે લખીને તેજ રીતે તૈયાર કરવો, પણ તેમાં લખ્યા કરતાં ઝેમા માખણ અડધુંજ નાખી તેને બદલે કઠણ કીમ ભરેલી દોહ પાથેર લેવી અને તેને સફેદી નાખવાની અગાઉ ભેળીને ઝે મેળવણી તૈયાર કરવી અને લેમન ચીજ કેક પેહલાંમાં લખ્યા મુજબ કોડીયાંઓમાં પફપેસ્ટ પાંચરી કીનારી કાપીને માહે ઝે મેળવણી ભરી તેજ રીતે બુંજીને તેમજ ઉપર દલેલી ખાંડ છાંટવી. ગમેતો કોડીયાંમાં મેળવણી ભરીયા પછી ઝેજ પફપેસ્ટની એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી પોહળી પતળી ચીપ કાપી તેને મેળવણીની ઉપર ચોકડીની કાતી મુકી છેડા વળગાવી લખીને પછી બુંજવાં. એ કેક ઘણાં સરસ થાયછે.

લેમન ટાર્ટ.

છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦૧, બદામની ખીજ રતલ ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૫, લીંબુ ૪ નો રસ તથા ખારીક કાપેલી છાલ, પફપેસ્ટ ટાર્ટનો; દલેલી ખાંડ તથા લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

બદામને છોલી ખારીક સ્લાઇસ કાપી ઘાંધને કોરડી કરવી. લીંબુની છાલને કલકલરેલાં વાસણમાં નરમ બારી પાણીમાંથી કાઢવી. પછી ઇંડાંને ભાંજી દાળને દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી કલકલવાળાં

વાસણમાં નાખી તેમાં બધા સામાન બરાબર ભિળી ઇમારે ઘુંટી થટ કરીને ઉતારવું, કઠણ કરવું નહી. પછી લેમન ચીજકેક પેહલાંમાં લખ્યા મુજબ દીશમાં પફપેસ્ટ ટાઈનો મુકી તેમાં મેળવણી ભરીને તેજ રીતે ભુંજીને ઉપર દલેલી ખાંડ ચાળણીથી છાંટવી. એ ટાઈ થણું સરસ થાયછે.

લેમન દ મ પ્લી ઝસ.

સુકાં પાઉનું બારીક કીમ તથા કઠણ માખણ દરેક રતલ ૦૧, છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦૧, તાજાં ઇડાં ૨, લીંબુ ૧ નો રસ તથા અડધાંની બારીક કાપેલી છાલ.

ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી તેમાં બધા સામાન બરાબર ભિળી પ્રડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ કપડાંના નાના ટુકડાઓમાં મોટાં ખાટાં લીંબુ જેટલી મેળવણીના ગોળા કરીને જ્યુદા જ્યુદા બાંધી તેમાં લખ્યા મુજબ પણ અડધા કલાક બાફીને સોસ વાઇનના સાથે ખાવાં.

લેમન દ્રૉપ્સ.

બારીક દલેલી ખાંડ રતલ ૧૧, તાજાં ઇડાં ૩ ની સફેદી, લીંબુ ૧ નો ગાળેલો રસ તથા બારીક કાપેલી છાલ.

સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તેમાં ખાંડ ભિળી ખીજો સામાન નાખી બરાબર મેળવી ભુંજવાનાં પત્રાંમાં ફોર્મ કાગળ મુકી તેની ઉપર એ મેળવણીના છુટા છુટા દ્રૉપ્સ મેલી ઠંડી ભઠ્ઠીમાં કઠણ કરવા.

લેમન પાઇસ.

છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦૧, દુધ પાચેર ૦૧, લીંબુ ૩ નો રસ તથા બારીક કાપેલી છાલ, તાજાં ઇડાં ૬, પફપેસ્ટ તથા માખણ બધા મુજબ.

પફપેસ્ટ લખેલોછે તે પતળો બનાવી પત્રાંની બે ઉંડી રકાખીઓને માખણ લગાડી તેમાં મુકી કીનારી સરખી કાપીને ઠંડકમાં મુકવી. બારબાદ ઇડાંને ભાંજી દાળને દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી ખાંડમાં લીંબુનો રસ તથા છાલ ભેળીને પછી બધું સાથે એકઠું કરી રકાખીઓમાં ભરીને મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું.

લેમન પુડીંગ.

સોજીં દુધ શેર ૧૧, ભીના ચોખ્ખાનો અથવા મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખ્ખાનો આટો; સુકાં પાંઉનું બારીક ક્રીમ; છુંદેલી ખાંડ તથા માખણ દરેક તોળા ૫, આંરેંજ યા માલુંગાંનો બારીક કાપેલો સુકો મુરખ્ખો તોળા ૨૧, તાજાં ઇંડાં ૬; લીંબુ ૧ નો રસ તથા બારીક કાપેલી છાલ, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

ઇંડાંને ભાંજી દાળને દોહવી સફેદીને કહણુ કફ ચઢાવવો અને આટા તથા પાંઉનાં ક્રીમને ભેળી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી ઇંડાં તથા ખીજો બધો સામાન ભેળી એકરસ કરી એક ઉંડાં વાસણુને માખણુ લગાડી તેમાં બે આંગળ જેટલી અધુરી મેળવણી ભરીને પુડીંગ તથા પાષ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બરાબર કહણુ બાફીને સોસ મીઠા સાથે ખાવું અથવા ક્રીપાષ દીશને માખણુ લગાડી તેમાં પફપેસ્ટ મુકીને તેમાં ભરીને બુંજવું.

લેમન બ્રેડી.

પતળી છાલનાં બે લીંબુની છાલને એક પાઈટ બ્રેડીમાં દોઢ માસ ભીનવી રાખ્યા પછી ગાળીને પાઈટમાં ભરી ચિપટ બુચ મારી લાખથી પેક કરવું. એ બ્રેડી મીઠાઈ તથા કસ્ટરમાં વપરાયછે.

લેમન રાઇસ.

સોજીં દુધ શેર ૦૧, ખાંડ તોળા ૧૭, રાંધવાના ત્રીણા ચોખ્ખા ટીપરી ૦૧, લીંબુ ૧ નો રસ તથા છાલના નાના કકડા.

ચોખ્ખાને ચુંટી સોજી ઘોષ અર્ધકચરા બાફેલા રાંધીને બોયાંમાં આસાવી કાઢી તેમાં દુધ તથા બાર તોળા ખાંડ નાખી ઇંગારે મુકી અવારનવાર અમચો ફેરવી ઘટ થાયને ઉતારી પુડીંગનાં મોહડમાં ભરવું. પછી છાલને પાણીમાં નરમ બારી કાઢી એક કલઇભરેલી તપેલીમાં એક પાથેર પાણી સાથે બાફીની ખાંડ, લીંબુનો રસ તથા એ છાલ નાખી ટાઇટ શીરો કરવો અને મોહડમાં ભરેલું બંધાયને કાઢીને તેની ઉપર એ શીરો રેડવો.

લેમન રાઇસ પુડીંગ.

સોજીનું દુધ શેર ૨, મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખ્ખો આટો રતલ ૦૧, તાજાં ઇડાં ૮, લીંબુ ૨ નો રસ તથા બારીક કાપેલી જાલ, ખાંડ ૫૫ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવાં. પછી આટાને આળી કલકવાળી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી ઇંગારે મુકી ધુંટયા કરવું અને કઠણ થાયને ઉતારી ઠંડું પડેને માહે મીઠાસ પુરતી ખાંડ ભેળી બાકીનો બધો સામાન મેળવી દીશમાં ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બુંજવું.

લેમન વાઇન.

દહીલી ખાંડ રતલ ૧, સીત્રીક એસીડ તોળો ૧૧, લીંબુનું એસેન્સ ટીપાં ૧૨, રેક્ટીફાઇડ સ્પીરીટસ ઓવ વાઇન ટીપાં ૮, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫.

કલકલિરેલી તપેલીમાં ખાંડ નાખી એક શેર ઠંડું પાણી રેડી ચાસવાળો શીરો કરી ઉતારીને એસીડ ભેળવી અને ઠંડું થાયને સ્પીરીટ, એસેન્સ તથા કેસર નાખી કેસરનો રંગ ઓગળેને ગાળીને બાટલીમાં ભરી ચપટ બુચ મારવો.

લેમન વૉટર આઇસ.

શીરો વૉટર આઇસનો છે તે એક પાઇન્ટ બનાવી તેમાં લીંબુનો રસ અડધી પાઇન્ટ તથા બે લીંબુની બારીક કાપેલી જાલ નાખી એક પાશેર ઠંડું પાણી રેડી કોડીનાં વાસણમાં બે કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી ઝીણું કપડાંથી ગાળીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત આઝે ચોપડીમાં છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે સાંચામાં રેડી બનાવવા માડી અડધું બંધાયને તાજાં ત્રણ ઇડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તેમાં નવટાંક છુંદેલી ખાંડ ભેળીને તે સાંચામાંની મેળવણીમાં ભેળીને કઠણ જમાવવું.

લેમન રેપંજ.

લોફ યુગર અથવા સોજી ખાંડ તોળો ૧૨, સ્વીનઓન્સ અથવા બીજા કોઇ મેકરનું સોજી બારીક આઇસીન-ગ્લાસ તોળો ૧૧, લીંબુ ૨ નો ગાળેલો રસ તથા જાલની પતળી કાપેલી સ્લાઇસ, તાજાં ઇડાં ૨ ની સફેદી.

દોઢ પાથેર ઠંડાં પાણીમાં આપ્તસીન-ગ્લાસને સાત મીનીટ બીનવી રાખ્યા પછી સફેદી વતરોગે ખીન્ને બધા સામાન માહે નાખી ઇગારે મેળવું અને આપ્તસીન-ગ્લાસ પીગળેને ઉતારી જાંજરાં કપડાંથી ગાળી ઠંડું થઇ બંધાવા માડેને ઇડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તે ભિળીને બાર પંદર મીનીટ ખુબ ઘુંટવું. પછી સાદાં મોલડ યા બોલને સોજી આલીવ આંધલ જરા લગાડી તેમાં ભરી આપ્તસમાં મુકવું અને તદ્દન કઠણ થાયને કાઢવું. ગમેતો વીછીપડ કીમમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર પણ જૈલીના કકડા વળગાવવા. એ મજાહના ટેસ્ટનું થાયછે.

લેમનેટ.

સોજાં સપરચનને છોલી ઘણાં નરમ બારી પાણીમાંથી કાઢીને ઘુંટેલાં તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, માખણ શેર ૦૧, તાજાં ઇડાં ૮, લીંચુ ૧ નો રસ, છુંદેલું જયફળ ૦૧.

ઇડાંને ભાંજી દાળને દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી બેઉ ભિળી તેમાં અકેક પછી બધા સામાન મેળવી માખણ તાવીને તે રેડી બધું બરાબર એકરસ કરવું અને પાઇ દીથમાં ભરી મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં જુંજવું અથવા પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ લંગડી યા વાટીમાં ભરીને જુંજવું. એનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાયછે.

લેમનેડ.

ઘણી માંજી છુંદેલી ખાંડ રતલ ૪, સીત્રીક એસીડ અથવા તારતરીક એસીડ તોળા ૨, સોડ્યુમલ એસેન્સ ઓવ લેમન ૬૦ ટીપાં સમાય તેટલી ચમચીથી ભરેલી ચમચી ૪.

શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનો ઘણોજ નીતરો ચાર બાટલી શીરો કરી ઠંડો થાયને તેમાં બાફાનો બધા સામાન ભિળી બાટલીઓમાં ભરીને પેક કરવો. આપ્તસનું ઠંડું પાણી દોઢ પાથેર એટલે પાણી પાઈટમાં એ બાટલીમાંનો લેમનેડ નાના છ ચમચા ભિળી બધું મળીને એક પાઈટ કરીને પીવું. એમ ભિળીયાથી એમાં શીણ આવતું નથી પણ ટેસ્ટ લેમનેડના જેવાજ લાગેછે. તારતરીક કરતાં સીત્રીક એસીડનો વધારો સારો લાગેછે.

લેમનેડ દુધનો.

દસેલી ખાંડ શેર ૦૧, શેરી પાઇટ ૦૧, સોજીનું દુધ પાશેર ૧૧, લીંબુનો ગાળેલો રસ પાશેર ૦૧.

અડધા શેર કકડતાં પાણીમાં ખાંડ પીગળાવી તેમાં અકેક પછી બધો સામાન ભિળીને જૅલી બેંગમાંથી ત્રણ ચાર વખત ગાળીને નીતરો કરવો.

લેમનેડ પાઉદર.

બારીક છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી આળેલી સોજી ખાંડ અથવા સોજી સફેદ મેદા ખાંડ રતલ ૩, તારતરીક એસીડ પાઉદર તોળો ૧૧, લીંબુનું એસેન્સ ચમચી ૪.

ઉપલા સામાનને બરાબર ભિળી કાચના બુચની મોટી સીસીઆમાં ભરવો અને ખપ પડે ત્યારે એક પાઇટ આઇસનાં ઠંડાં પાણીમાં એ પાઉદર ત્રણ તોળા ભિળીને પીવો. એમાં શીણ આવડું નથી પણ લેમનેડના જેવોજ લાગેછે.

લેવડી તથા ચણા પાપડી.

શીરો બનાવવાની રીતમાં લેવડી માટે શીરો લખેલાછે તેમ પાંચ શેર સોજી ખાંડનો બનાવવો અને તેમાં બારીક છુંદેલાં લવંગ એક તોળો નાખી આઝે ચોપડીમાં ગોલાબ છરીમાં લખેલી રીતે ખીલા ઉપર ખેંચી તદન સફેદ થાયને જોટલી નાની મોટી લેવડી બનાવવી હોય તેટલા જલદ ગોળ વીટા એમાંથી બનાવી તેની ઉપર છરી મારીને જલદી કાતરીએ કાપવી અને આગમચથી સોજી સફેદ બે શેર તલને આઝે ચોપડીમાં લાડવા તલનામાં લખ્યા મુજબ ઘોષ છલટાં કાઢીને તૈયાર રાખી તેને મોટી લોઢાંતી કઢાઇમાં નાખી ઘગારે ફેરવ ફેરવ કરી ગરમ થાયને ઉતારી તેમાં પેલી બધી કાપેલી કાતરીએ નાખી તવાથાથી ખુબ મેળવવું. એમ ગરમ તલમાં પડયાથી કાતરીએ નરમ થશે અને તેની ઉપર તલ વળગી જશે, પછી કઢાઇમાંથી કાઢી હાથથી દાખીને બધી લેવડીએને જરા ચપટી સરખી ગોળ કરવી.

ચણા પાપડીના શીરાને પણ ઉપલીજ રીતે ખીલા ઉપર ખેંચી કઢણ સફેદ થાયને ઠંડો પડી ગયો હોયતો જરા દુરથી અવારનવાર તાપ

દેખાડી ખેંચી ખેંચીને અડધી ઇંચ જાદા બધા મોટા કકડા કરવા. પછી ભુંજેલા તાજા કકરા છોલેલા ચણાના દારીયાને ઝેની ઉપર છુટા છુટા છાંટીને વળગાવવા.

લેવડી તથા ચણા પાપડી બે ચાર વખત બનાવ્યાથી કાંઈ થઈ શકતી નથી, ઘણી વખત બનાવે અને ખીગડે પછી થશે.

લોઢી પર તળેલી કલેજ અથવા અંબાર.

બકરાંની તદન કુમળી કલેજ જેનું આસરે અડધો રતલ જેટલું વજન થાય તેવી નાની એક કલેજ લેવી અને તેની ઉપર છીછરાં કાંઈ હોય તે કાઢી નાખી સાફ કરીને ઠંડાં પાણીથી બરાબર સોજા ધોઈને તેની ઘણી પતળી સ્લાઇસ કાપીને તેના બધા ઠા ઇંચ જેટલા ચોરસ કટકા કાપવા. બે શેર કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપવા. દોઢ તોળો આડુ તથા પોણા તોળો લસણને છોલીને છુંદવું અથવા પીસ્વું. ચાર કુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા ત્રણથી ચાર મોટાં લીલાં મરચાંને ધોઈ બેઉને બારીક કાપવું. પછી એ બધા સામાનમાં એક તોળો નીમક, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી અને દલેલી હળદ તથા મરી દરેક ઠા તોળો ને પ વાલ બેળી કોડીનાં બોલમાં નાખી તેમાં કલેજને સારીકાની સંડોવી ઉપર ઝીણું કપડું બાંધી ત્રણ કલાક આથી રાખવું. સારખાદ ઘણી મોટી ઉડી લોઢીને ચુલે ધીમે બળતે મેલી તેમાં અડધો શેર ધી નાખવું અને તે બરાબર કકડેને મસાલા સાથની સંડોવેલી કલેજ તેમાં છુટેલાં પાણી સુધાંજ સંભાળથી લોઢીપર નાખી નાની ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને વારંવાર દાખ્યા કરવું. પછી બધું ઘણું બરાબર તતરીને મજાહનું ધીપર આવેને ઉતારવું. એ વાંની મજાહની થાયછે. લોઢી નહીજ હોયતો પછી મોટા ઉડા કલહભરેલા પેણામાં બનાવવું. ગમેતો ધીને બદલે ઘણું સોજું ચોખ્ખું મીઠું તેલ લેવું. અંબાર તળવી હોયતો સમારીને સોજા ધાયલી અંબાર એક રતલ લઈને તેનો ઢગણો કરવો અને એ ઢગણા જેટલા ચાર ઢગણા થાય તેટલા બારીક સેવ જેવા કાપેલા કાંદા લેવા. પછી છોલેલી લસણની દસ કળીનો ભુકો કાપવો. ચાર કુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચાં ત્રણથી ચારને બારીક કાપવું. કોથળ દલદાર ચાર કાચી કેરીને છોલી મોટલી કાઢી નાખીને ઝીણા કટકા કાપવા. ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલી

ભરેલી એક ચમચી, મરચાંની ભુકી, દણેલી હળદ તથા મરી એ દરેક ચીજ સપાટ ભરેલી એક ચમચી લેવી અને એ સધળા સામાનમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક ભિળીને તેમાં અંબાર તથા કાંદાને સારીકાની સંડોવીને તુર્તજ કલેજ માટે ધી અથવા તેલ કકડાવવા ઉપર લખ્યું છે તેટલું તેમજ કકડાવીને તેમાં સંડોવેલા બધા સામાન નાખી ધીમી આંચે રાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું, પણ એને દાખ્ખું નહીં અને કલેજની કાની બરાબર તતરીને ધીપર આવેને ઉતારવું.

લૉર્ડ મેયર્સ ટ્રાઇફલ.

સ્પંજ કેક ૨ જાંમાં લખ્યા મુજબનું ત્રણ ઇંડાંનું સ્પંજ કેક બનાવી તેની કાતરીઓ કાપવી અને એક ઈંડાં ટ્રાઇફલ દીશમાં મુકી તેની ઉપર બાર રેતેફ્યા કેક મેલી તેપર મકરૂન બદામનાં ત્રીણા નવ મુકીને પછી ઝેડી બે વાઇન ગ્લાસ તેની ઉપર રેડીને બધા પચાવવો. તે પછી રાજબેરી યા ચ્લેબેરી જામનું ૦૧ ઇંચ જડું પડ તેની ઉપર પાંચરવું અને આંચે ચોપડીમાં છાપેલું છે તે કોઈ પણ ઘાડું કસ્ટર યા ક્રીમ બનાવીને ઉપર તે રેડવું. ચારબાદ વીછીપડ ક્રીમ લખેલી છે તે બની થકેતો બનાવીને તેનો મથાળાંની ઉપર ઢગળો મુકી વેલાતી તેજદાર લાલ રંગના સુકા મુરખ્યાના કકડાને તેની ઉપર સફાઇથી ખોસ્વા અથવા આંચે ચોપડીમાં બાફેલી સફેદી છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ રંગ નાખ્યા વગરની સફેદ બાફેલી સફેદીનો ઢગળો કરીને ઉપર મુકીને તેપર મુરખ્ખો ખોસ્વો.

વધારેલા ગ્રીન પીજ.

ગ્રીનપીજના કુમળા મોટા લીલા દાણા રતલ ૧૧, ધી શેર ૦૧, બારીક કાપેલી પાર્સલી તથા ખાંડ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઇંડાં ૨.

બધા સામાનને એક તપેલીમાં નાખી તેમાં એક પાથેર પાણી રેડી ઠાંકણ ઠાંકીને ઇંગારે મુકવું અને ગ્રીનપીસ ચરીને ધીપર આવેને ઇંડાંને લાંજ ખાવાના કાંદાથી ખુબતરેહ દોહવી છેલ્લે તે ભિળીને તુર્ત ઉતારવું.

વધારેલા ચાવલ તથા ખીચડી લાલ પકાવવાની રીત.

ચાવલ યા ખીચડી વધારેલું પકાવવું હોય તેને માટે આમ્મિ બીવીધ વાંનીમાં જેમ લખેલું હોય તેમ પેહલે બધા સામાન તૈયાર કરવો અને ચોખ્ખાને ચુંદ્રી સોજ ધાઇને પાણીમાંથી કાઢી લઇ ધીને તપેલીમાં ચુસે મુકી તે કકડેને કોઇ લોક લાલ પકાવવા માટે કાંદાને ધીમાં શીકા લાલ તળીને તેમાં ધાયલા ચોખ્ખા નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી ચોખ્ખા શીકા લાલ અથવા ઘણાજ ઘેરા લાલ તળાય પછી તેનાં મીઠાંન પ્રમાણે જેટલું પાણી રેડવા લખેલું હોય તેટલું તેમાં રેડીને પછી ખીજે જે સામાન અંદર નાખવાનો હોય તે નાખીને પકાવેછે. કોઇક વળી ચાવલ યા ખીચડી જેટલું લાલ પકાવવું હોય તે પ્રમાણે કાંદાને ઘેરા લાલ તળેછે અથવા તો બળી ગયલો નહી તોપણ ઘણાજ ઘેરા કોશી યા ચૌકલેટના રંગનો થવા આવેકે તુર્તજ તેમાં ઉપર મુજબ પેહલે પાણી રેડી દઇને પછી ચોખ્ખા અને ખીચડી હોયતો દાળ તથા ખીજું જે નાખવું હોય તે નાખીને પકાવેછે. ઘણાં લોક ખાંડ અથવા ગોળ બાળીને તેનેથી ચાવલ યા ખીચડી લાલ પકાવેછે, તેમ કરવા માટે ચાવલ યા ખીચડી સાફ ઉપર લખ્યા મુજબ પેહલે બધા સામાન તૈયાર કરવો અને એક તપેલીમાં ધી નાખી તેમાં કાંદાને ગોલાખી રંગનો તળીને બધા એક રકાખીમાં કાઢી લઇ ધીમાં સેજખી કાંદો રેડવા દેવો નહી. તે પછી જો એક શેર ચોખ્ખાના ચાવલ યા એટલીજ ખીચડી રાંધવી હોયતો તેને માટે ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ અથવા નાની સોપારી જેટલા ગોળનો કચરો કાઢી સોજે કરીને તેને ધીમાં નાખવું અને તે પીગળી જાય પછી ચાવલ યા ખીચડી જરા લાલ રંગનું કરવું હોયતો ખાંડ યા ગોળ બળીને રતાસ પકડવા માટે સારે તેમાં નીમક તથા જીરું બિળી રતાસપર આવેને ચાવલ યા ખીચડી માટે જેટલું પાણી રેડવાનું હોય તેટલું આગમચથી ભરીને તૈયાર રાખી તેમાંથી પેહલે થોડું નામી તે કકડીને પેલી બળેલી ચીજ બરાબર પીગળી જાય પછી બધું પાણી રેડી તળેલો કાંદો તથા બાકીનો જે સામાન હોય તે અંદર નાખીને ઉપર લખ્યા મુજબ ચાવલ યા ખીચડી પકાવવું. પણ જો ચાવલ યા ખીચડી ઘણુંજ લાલ કરવું હોયતો પછી ખાંડ યા ગોળ બળીને લમલમ કાણું જેવું થાય પછી વગર થોભવે તેમાં તુર્તજ ઉપર મુજબ પાણી મેળવીને પછી એજ રીતે ચાવલ યા ખીચડી પકાવવું.

વધારેલા ચાવલ બીજ રીતથી પકાવેલા.

સોજ ખારીક જરાસાલ ચોખ્ખા ટીપરી ૧૫, સોજ મસુરની દાળ ટીપરી ૦૫, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦૫૫, નીમક તથા આદુ દરેક તોજો ૧૫, લસણ; ઐળચીના દાણા; લવંગ તથા તજ દરેક તોજો ૦૫.

ઐળચી, લવંગ તથા તજને ઇંગારે ઠીકરા ઉપર નાખી કોરાં કાગળના કુઆથી જરા વાર ફેરવ્યા કરી સેજ તાપ લાગી બીનાસ નીકળી જાયને તદનજ કોરડા પાતા ઉપર ઘણુંજ ખારીક પાઉદર જેવું પીસ્વું. આદુ લસણને છોલી ઘણું ખારીક ભુકો કાપવો. ચોખ્ખા દાળને ચુંદી જીરું જીરું ઘોષને પાણી કાઢી નાખવું. પછી કાંદાને છોલી ઘણું ખારીક સેવ જેવા કાપી કલકલરેલી તપેલીમા ઘી નાખી તેમાં શીકા લાલ રંગના તળીને અંદર આદુ લસણ નાખી ફેરવ્યા કરી તે તળાય અને કાંદા ઘેરા લાલ થાયને મસાલો નાખી તેને સેજ તળીને ચોખ્ખા નવા હોયતો ઠંડું પાણી શેર ૧૫ અને જીરું હોયતો શેર ૧૫૫ રેડી ચોખ્ખા તથા નીમક નાખી ચમચે બધું મેળવીને ઢાંકણ ઢાંકી મધ્યમ બળતે રાખવું અને ચોખ્ખાને કાઢી નખથી દબતા ભાગી જાય તેટલા સેજ ચરેને દાળ ભેળવી અને બધું પાણી સુકાર્ધ ચાવલ બરાબર થાયને ઉતારવા. પણ તેટલાં ચાવલ ભાગે નહીં તેમ એક બે વખત ચમચથી તળે ઉપર કરવા. એ ચાવલ ગોસ્ત અથવા મરઘીના સોસ સાથે ખાવાને સારા લાગેછે.

વધારેલી કુંબેજ.

જદાં પાદડાં તથા ડાડો કાપીને કાઢી નાખ્યા પછીની બાકી રહેલી કુંબેજનો દડો રતલ ૦૫, વચલા કદના લીલા કાંદા ૩, ખારાં ગોસ્ત અથવા મરઘીની સોજ શેરી નાના ચમચા (ફેર્ટિફીકેડ) ૩, માખણ અથવા કઠણ કીમ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, લીંબુનો અથવા લીંબુના અચારનો રસ નાનો ચમચો ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

કુંબેજને નરમ બાણી બોયાંમાં ઐસાવી કાઢી બધું પાણી નીકળી જઈ તદન કોરડી થાયને ખારીક કાપરી. કાંદાને બાણી નીમક મરી નાખીને બરાબર મેશ કરવા. પછી માખણ હોયતો તેને ચુલે મુકીને પીગલાવવું, પણ કીમ હોયતો અમચીજ ગરમ કરીને બધો સામાન સાથે ભેળી પાંચ સાત મીનીટ ઇંગારે મુકીને ઉતારવું.

વડાં રાતાં કોહોળાંનાં.

પાકાં રાતાં કોહોળાંનાં છોલેલા કટકા રતલ ગાા, મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખ્ખો આટો; ધરનો દલેલો ધઉનો આટો તથા સોજી ખાંડ દરેક રતલ ગા, બદામની ખીજ તોળા પ, ઝેળચી તથા જયફળ દરેક તોળો ગાા, સોજી ધી ખપ મુજબ.

આઝે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ઘોઈ કોરડી કરીને છુંદવી. ઝેળચી જયફળને ખારીક છુંદવું. ઘણા ઘેરા લાલ રંગનું કોહોળું આવે છે તેવુંજ પાકું પાકટ કોહોળું લેવું અને તેની છાલ બરાબર છોલી ગર તથા ખીયાં કાઢી નાખીને પછી બાકી રહેલાં કોહોળાંના અડેક ઇંચ જેટલા કટકા કાપીને ઘોવુ. પછી કલ્કભરેલી તપેલીમાં દોઢ પાથેર ઠંડાં પાણીમાં ખાંડ ભિળી કોહોળાંના કટકા નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ઇંગારે મુકી અવારનવાર ઉંધાડી તળે ઉપર કરવું અને કોહોળું તદન નરમ થઈ જરા શીરા સાથની મજાહતી જામ જેવું થાયને ઉતારી અંદર જરાખી કટકો રેહ નહી તેમ મોટા ચમચાથી ઘુંટીને ઝેક રકાખીમાં કાઢી લેવું અને ઠંડું પડે ચારે ઝેક સોજી થાળીમાં આટાને ચાળી તેમાં ચાર તોળા ધી ભિળી ઝેળચી, જયફળ બદામ તથા શીરા સુધાં બધી જામ નાખી બધું મેળવીને ઘટે તેટલું જરા ઠંડું પાણી નામી કઠણ આટો બાંધી ખુબતરેહ ગુંદીને ઝેક કલાક ઢાંકી રાખવો. તે પછી ઝેક ઘણી મોટી ઉંડી કઠાઈ ધીથી પોણી ભરીને ચુલે ધીમ બળતે મુકવી અને ધી કકડે તેટલાં આટામાંથી મોટાં ખાટાં લીંબુ જેટલા સફાઈદાર ગોળા કરી તેનાં હથેલીપર સરખાં ગોળ ગા ઇંચ જાદાં વડાં આંગળાંથી થાપી ધી બરાબર કકડીને અંદરથી ઘણા ધુંમાડો નીકળે ચારે તેમાં જરા છુટાં છુટાં સમાય તેટલાં વડાં મુકવાં. જરા વારે વડાં કુળી દડા જેવાં ઉપર તરી આવશે તે પછી હેઠેનું પડ બરાબર લાલ થાયને વડાં ફાટી નહી જાય તેમ સંભાળથી આંધરાંની ચમચે ફેરવી નાખવાં અને ખીજી પડ ઝેમજ તળાયને ફાટે નહી તેમ સંભાળીને ચમચથી કાઢી લઈ ઝેજ રીતે બધાં વડાં તળવાં. ઝે વડાં ઘણાં સારાં લાગે છે. ધઉનો આટો ધરનો દલેલો નહી હથેતો તેને બદલે મીલનો ખીજ નંબરનો ધઉનો આટો ચાલશે.

વરધવડાં.

ખાંડવા ઘઉંનો ઘરનો દણેલો મેદો ભરેલો શેર ૩ તથા ઝિનોજી
ત્રીણી રવો ભરેલો શેર ૧, સોજી ખાંડ શેર ૩૧, બદામની ખીજ શેર ૧,
ભાંજેલાં પસ્તાં તથા પાણી વગરનું સોજું કઠણ દહી દરેક શેર ૦૧૧, નવી
ચારોળી શેર ૦૧, તાળાં ઇડાં ૧૫ થી ૨૦, સોજી ભેળ વગરની ચઢાઈ
તાડી બાટલી ૧, ખોખરી કાઘેલી કંરવેસીદ તથા ઝિળચીના દાંણા દરેક
તોળા ૪, જાયફળ તોળા ૨, સોજું ઘી ૫૫ મુજબ.

બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ
બદામ પસ્તાંને છોલી ઘોષ કોરકું કરી બારીક કાપવું અથવા જાડું
છુંદવું અને ચારોળીને છોલી ઘોષ નૂછીને કોરડી કરવી. પછી આટા
તથા રવાને સાથે ભેળી તેમાં દોઢ શેર ઘી મેળવી ઇડાં ભાંજીને તે નાખી
બધા સામાન ભેળી ખપતી ખપતી તાડી નાખીને પોચો આટો બાંધવો
અને એક મોટાં કલકભરેલાં તપેલાંમાં મુકી ઢાંકણ ઢાંકી એક ખાલી
મોટા ચુલા ઉપર મેલીને હેઠે એક ચમચ ભરીને ઇંગાર પાંચરીને ચોવીસ
કલાક અને ઝોછામાં ઝોછા બાર કલાક રાખ્યા પછી ગમે તેટલાં જાદાં
તથા મોટાં વરધવડાં વણવાં અને મોટા ઉંડા પેણામાં ડુબતું ઘી નાખી
ચુલે બળતે મુકવું અને ઘી કકડેલું છે કે નહી તે જાણવા માટે પારસી
મીઠાઈવાળાઓ એ બાંધેલા આટામાંથી જરા આટાને પેણામાં નાખેછે,
જેને તેઓ નીશાન કેહછે, તે નીશાન માહે મુકતાં વાર તુર્ત ઉપર તરી
આવે ત્યારે ઘી બરાબર કકડેલું જાણી માહે વરધવડાં મુકીને ધીમી
આંચે તળવાં.

બનસી (હાંસીયા) ઘઉંમાં ચીકાસ વધારે હોયછે માટે તેનો આટો
તથા રવો ઉપર મુજબ લઈ ખીજે બધા સામાન પણ એટલોજ લેવો
પણ આટામાં પોણા બે શેર ઘી મેળવવું અને ઉપર કરતાં પાંચેર ખાંડ
વધારે લેવી.

મીલનો ઘઉંનો પેહલાં નંબરનો આટો તથા પેહલાં નંબરનો રવો
ઉપર મુજબજ પણ બેડ સરખે ભાગે લેવો અને એમાં પણ ખીજે
બધા સામાન ઉપર લખ્યા પ્રમાણે લેવો પણ માહે ઘી બે શેર મેળવવું
અને ખાંડ પોણા ચાર શેર લેવી.

વાઘન ઇડાંનો.

શરીવાઘન વાઘન—ગલાસ ૩, ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સુંઠનો પાઉદર જેવો ભુકો સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, છુંદેલું જાયફળ ચમચી ૨, તાજું ઇંડું ૧.

ઇડાંને ભાંજી ખાંડ સાથે ખુબ મેળવી તેમા સુંઠ તથા વાઘન ભેળી એક પાથેર કકડતાં પાણીને એમાં જરા જરા કરીને રેડતાં જઈને મેળવવું અને ઇંડું પડેને પીતી વખતે જાયફળ ભભરાવવું.

વાઘન કેક.

ખારીક છુંદેલી ખાંડ રતલ ૧૫, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૫, મીલનો પેહલાં નંબરનો ત્રીણો રવો રતલ ૦૫, તાજાં ઇડાં ૨૦, માખણ ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી ડાળે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો. એક સોજી કલકવાળી તપેલીમાં ઇડાંની દાળ નાખી ઘૂંટીને તેમા ખાંડ તથા રવો નાખી લાકડાંના સોટાથી લગભગ પોણો કલાક સુધી ઘુંટવું. તેણે સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો અને તે પણ મેળવી જરા જરા આટો નાખીને એમજ ખુબ મેળવવો. પછી ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી તેમાં છેટે છેટે અકેક ચમચી મેળવણી મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં કકરી લાલ ખીસ્કીટ ભુંજવી. નાનાં પત્રાં યા થાળીમાં મુક્યાથી તંદુરમા પણ ભુંજશે, તેમજ સપાટ તળીયાંના ત્રાંખાના કલકભરેલા ખુનચાને માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી મુકીને ઉપર ખીજે ખુનચો ઉલટો ઢાંકી તેની ઉપર તેમજ હેઠે ગામઠી કોલસાના છુટા છુટા ઈંગાર મુકીને સંભાળથી ખીસ્કીટ ભુંજ શકાશે. એ ખીસ્કીટ ઘણી સારી થાયછે.

વાઘન ખીસ્કીટ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૫, કઠણ માખણ તથા સોજી સફેદ મેદા ખાંડ દરેક રતલ ૦૫, કારબોનેટ ઓવ એમોન્યા અથવા સોદા બાઈ-કાર્બ સપાટ ભરેલી ચમચી ૦૫, સફેદ વાઘન અથવા બ્રૅંડી તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી ડાળે નહી તેમ સેકી સુકો કરી તેમાં માખણને સારીકાની મેળવી ખાંડ તથા સોદા અથવા એમોન્યા ભેળી દારૂ નાખીને

વણી શકાય તેવો બાંધી એક ઈંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જાડું વણી વાધન
ગ્લાસ વડે ખીસ્કીટ કાપવી અને ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી તેમાં
જરા છુટી છુટી મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠી અથવા તાંદુરમાં ભુંજવી. એ ખીસ્કીટ
ધણી સારી થાયછે.

વાધન ખીસ્કીટ ૨ જી.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સફેદ મેદા ખાંડ
તથા કઠણ માખણ દરેક રતલ ૦, કરંટ દરાખ નવટાંક, કીમ ભરેલી
પાથેર ૦૧, ખોખરી કીચેલી કેરવેસીદ તોળો ૧, તાજું ઇંડું ૧.

દરાખને સાફ કરી ઘોષ નુછીને કોરડી કરવી. પછી આટાને
આળીને ડાળે નહી તેમ સેકીને સુકો કરી તેમાં માખણ મેળવીને બધા
સામાન ભિળી ખપતી ખપતી કીમ નાખીને પછી ઘટેતો ખીજું જરા
દુધ લઈ વણાય તેવો આટો બાંધી વાધન ખીસ્કીટ પેહલીની માફક વણીને
તેમજ કાપવી અથવા નાના ગોળા કરી હાથમાં સફાઇદાર ગોળ ખીસ્કીટ
થાળીને મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તાંદુરમાં ભુંજવી. એ ખીસ્કીટ વેલાતીના જેવી
ધણી સરસ થાયછે.

વાધન મરચાંનો.

અડધી ગેલન સફેદ વાધનમાં સોજાં સુકાં મરચાં અડધા થેરને સાફ
કરીને નાખી સાત દિવસ રાખ્યા પછી ગાળીને બાટલીમાં ભરવો.

વાટકા દો સી. (કોલંબોની મીઠાઈ.)

સોજા સફેદ મેદા ખાંડ થેર ૧૧, સોજાં માટાં ભુંજેલાં કાજુ થેર ૧,
પેહલાં નંબરનો ઝીણા રવો તથા કઠણ માખણ તોળેલું દરેક થેર ૦૧,
તાજાં ઇંડાં ૧૬, એળચીના દાણા તથા જાયફળ દરેક તોળો ૧, લગાડવા
માટે ખીજું માખણ ખપ મુજબ.

એળચી જાયફળને બારીક છુંદવું. સાફ ઠીકરાંને ધીમી આંચે ચુલ
મુકી ગરમ થાયને તેપર રવો નાખી સફેદ કેરાં કાગળના કટકાનો ડુચો
કરી તે વડે ફેરવ ફેરવ કરી રવો શીકા બદાંમી રંગનો થાયને કાઢી લેવો.
કાજુ નરમ થયેલાં હોયતો થાળીમાં પાંચરીને તડકે મુકી બરાબર છાલ
નીકળે તેટલાં કકરાં થાયને બધાં છલકાં કાઢી નાખ્યાં અથવા ડાળે નહી

તેમ ધીમી આંચે ઠીકરાંપર સેકી છલટાં કાઢીને ખલમાં હલકે હાથે બારીક છુંદવાં. પછી ધડાંને ભાંજી સફેદીમાં વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી એક ચમચી નાખી કઠણ કફ ચઢાવવો અને દાળને કલધભરેલી તપેલીમાં ખાંડ સાથે લાકડાંના મોટા ચમચા અથવા કેક ધુંટવાના મોટાથી ધુંટી માહે માખણ મેળવીને પછી રવો નાખી ખુબ ધુંટીને સારીકાની મેળવીને કાળુ તથા એળચી જ્યક્ષ બેળી છેલ્લે કફ ચઢાવેલી સફેદીને હલકે હાથે અંદર બરાબર ચમચાથી મેળવવી અને એ મેળવણી આસરે બે ઇંચ જાદી ભરાય તેટલાં ભુંજવાનાં પત્રાંને અથવા કલધભરેલી થાળીને પુરવું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી સરખી નાખી મધ્યમ લઠ્ઠીમાં મજાહતું લાલ ભુંજી ઠંડું થાયને જરા મોટા ડાયમંડ આકારના કટકા કાપીને કાઢવા. એ મીઠાઈનું નામ વાટકાદોસી છે અને એનો ટેસ્ટ મજાહનો ધડાંપાકના જેવો લાગે છે. વેનીલા પસંદ હોયતો મેળવણી તૈયાર કીધા પછી ઘણું પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું માહે વેનીલા એસેન્સ બેળવું.

વાસી કેક તથા પાંઉ તાળું કરવાની રીત.

વાસી કેકને ચપટ ઢાંકણાંના લાકડાંના દાખડામાં મુકી દાખડો ડાબે નહી તેટલે છેટે ચુલા આગલ મુકી દાખડો અવારનવાર ફેરવ્યા કરી એક કલાકે કાઢવું. કેક મોટું હોયતો જાદી સ્લાઇસ અથવા કકડા કાપીને મુકવું. વાસી પાંઉને ઠંડી લઠ્ઠીમાં એક કલાક મુકયાથી પાછું તદન તાજાં જેવું થાય છે.

વીકટોરીયા સૅડ વીચ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા મોજા મેદા ખાંડ દરેક રતલ ૧, તાજાં ધડાં ૮, લીંબુનું એસેન્સ ચમચી ૧, એપીકૅટ જામ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી ડાબે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો અને ધડાંને ભાંજી તેમાં ખાંડ નાખી ખુબ મેળવી તેમાં જરા જરા કર આટો બેળી એસેન્સ નાખી બધું સારીકાની એકરસ કરવું. પછી બે એક સરખી ઉડી રકાખીએને માખણ લગાડી તેમાં ભરી ગરમ લઠ્ઠી મા તાંદુરમાં ભુંજી રકાખીએમાંથી કાઢી તેમાંનાં એકની ઉપર જામનું જાડું પડ ચોપડીને તેની ઉપર ખીચી ઉલટું ઢાંકવું.

વીન્ડા લુ ચૌ પ.

આઝે ચોપડીમાં પટેટાના હાડી ચાપમાં લખ્યા પ્રમાણે ચૌપનું પાંસલીનું અકેક હાડકું ભાંજી કાઢીને તેવા છ ચૌપ તૈયાર કરવા અને માસ છુટું પડે નહી તેમ તેની ઉપર બેઠે બોરડુ છરાથી છુટા છુટા કાપ પાડવા. પછી એક તોળો આડુ તથા લસણની ચાર કળીને છોલી છુંદી તેમાં સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળીને તે ચૌપની ઉપર બધે બરાબર સરખું ચોપડી કોડીનાં બોલમાં હઠી ત્રણ કલાક આથી રાખવા. ચારબાદ તજ વાલ ૮, એળચી ૮ ના દાંણા, લવંગ તથા મરીના દાંણા દરેક ૪, મોટાં સુકાં મરચાં ૩, જીરું ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તથા ખાંડ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧ લેવું અને એ બધાંને ઘણો જલદ સરકો જરા લઈને તેમાં ઘણું બારીક પીસી ચૌપની ઉપર બધું ચોપડીને પછી બેઠે પડે પુરતું પાઉનું કીમ દાખીને લગાડી બેથી ત્રણ ઇંડા ભાંજી તેમાં સેજ નીમક નાખી ખાવાના કાંટાથી બરાબર દોહવવાં અને પેણામાં ઘી કકડાવી દોહવેલાં ઇંડાંમાં અકેક ચૌપ મુકી તવાથાવડે ફેરવી ખીજાં પડને બરાબર ઇંડું લાગેને તવાથાથીજ ઉંચકીને પેણામાં મુકી મજાહના કકરા શીકા લાલ તળવા. ચૌપ નહી હોયતો નરનાં મજાહનાં નેસ વગરનાં નકી ગોસ્તના બે ઇંચ જલદ અને એટલાજ લાંબા તથા પોહોળા છ કટકા લઈ તેની બધી બોરડુપર ઉંડા કાપ મુકવા અને ઉપર મુજબ તેને પેહલે આડુ, લસણ તથા નીમકમાં આથી રાખ્યા પછી એજ રીતે મસાલો અને પછી કીમ લગાડી ઇંડાંમાં બોળીને તળવા. ચૌપ જલદી બનાવવા હોયતો છોલેલું કાચું પપાંડ ૦૧ તોળાને આડુ લસણ સાથે પીસી નીમક ભેળીને પછી તેમાં અથવા કાચાં પપાંડિનું દુધ આઠ દસ ટીપાં ને આડુ લસણ પીસ્યા પછી તેમાં ભેળીને એક કલાક આપ્યાથી નરમ થઈ જશે. પછી ઉપર મુજબ બધું લગાડીને તળવા.

વીહી ૨૩ કીમ.

તાજ કઠણ કીમ ભરેલી શેર ૦૧, દસેલી અથવા ઘણીજ બારીક છુંદીને મલમલથી આળેલી ખાંડ શેર ૦૧, શેરી યા કોઈપણ જાતનો મીઠો વાઈન લીકર ગ્લાસ ૧, તાજાં ઇંડાં ૧ ની સફેદી, વંનીલા તથા ગોલાખનું એસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

સેજખી ખોખડી નીકળેલી નહી હોય તેવાં તદનજ આખાં
 એનેમલનાં અથવા પતળાં કોડીનાં બોલમાં બધા સામાન તથા ઇડાંની
 સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવીને તે નાખી આઈસક્રીમ બનાવવાની રીત
 આઝ્મે ચોપડીમાં છે તેમાં લખેલે હિસાબે આઈસ તથા નીમક લઈ તેને
 એક મોટા છાલકાં તપેલાંમાં નાખીને તેમાં એ ક્રીમવાળું બોલ મુકી
 ઠંડકવાળી જગ્યામાં રાખીને ક્રીમ કઠણ થાય ત્યાંસુધી ઘુંટવું. ઘુંટયાથી
 માહે પાણી છુટે તે કાઢી નાખીને ઘુંટવું. પણ કઠણ થયા પછી વધુ
 ઘુંટતાં પાછી ઉતરી જશે. બરાબર કઠણ રાખવા માટે ગમેતો સોજા
 ગુંદરને ઘણાજ બારીક છુંદી સપાટ ભરેલી એક ચમચી લઈ તેને જરા
 ગોલાબમાં બરાબર પીગળાવીને ક્રીમમાં ભેળવો. ક્રીમ તૈયાર થાયને તેમાં
 ટેસ્ટ મુજબ વેનીલાનું તથા થોડાંજ ટીપાં ગોલાબનું એસેન્સ ભેળીને
 પછી વધારે કઠણ કરવા માટે આઈસમાં મુકવું. પછી આઝ્મે ચોપડીમાં
 આપન જેલીમાં એ ક્રીમ ભરવા લખેલી છે તેમાં ભરવી, પણ તેમાં ઘણું
 ઉંચું ઢગળો ઉપર મુકવાનો છે માટે ખાવાની જરા વખત અગાઉ
 આઈસમાં કઠણ કરીને ભરવી. ઉપર મુજબ ક્રીમને કઠણ ક્રીધા પછી
 ખીસારની છાલકી રકાખીમાં બને તેટલા એને ઉંચા આકારમાં સફાઈદાર
 ઢગળો મુકીને પછી તેની ઉપર સરખે અંતરે રાજૂબરી, સ્ક્રાબરી યા
 કોઈપણ જાતનાં ફળની તેજદાર લાલ રંગની જેલીના એક સરખા
 પાવલી જેટલા ગોળ પણ જદા કકડા વળગાવ્યાથી જેવામાં ઘણી સરસ
 લાગે છે. ગમેતો બે ઇંચ જદું અને છ ઇંચના વ્યાસનું સ્પંજકેક બનાવી
 ખીસારની ઉંડી દીશમાં મુકીને પછી તેનીપર ઉપર લખ્યા મુજબ ક્રીમ
 મુકીને જેલીના કકડા વળગાવવા અથવા નળા જેવું પોકળ સ્પંજકેક
 કરીને તેના ગાળામાં એ ક્રીમ સફેદજ ભરવી અથવા ગમેતો આઝ્મે
 ચોપડીમાં રંગ આઈસક્રીમનો છે તે નાખીને રંગીન કરીને ભરવી.
 આઝ્મે રીતે ઠંડીનાં મુલકમાં ક્રીમ સરસ થઈ શકશે. પણ ગરમ
 દેશમાં થતી નથી.

વાહાપ્સ.

કેક રેતેફ્યા, મકરૂન બદામનાં તથા સ્પંજ કેક એ ત્રણડે સરખે
 વજને લઈ તેનો બારીક ભુકો કરીને ભેળવો અને નાનાં કસ્ટર ગ્લાસ
 એનેથી અડધાં ભરવાં. પછી બે ભાગ શેરી અને એક ભાગ બ્રેડી મેળવી

જરા જરા ઉપર તે રેડી ભુકાને ભીજવવા. તે પછી તેની ઉપર થોડી રા . બેરી જામ મુકી કોઈપણ જાતનું પતળું કસ્ટર બનાવી આઈસમાં ઠંડું કરીને તેને જામની ઉપર રેડી હેલે મથાળાં ઉપર થોડી વીહીપ્ડ ક્રીમ મુકવી. વીહીપ્ડ ક્રીમ અને નહીતો આઈસ ચોપડીમાં બાફેલી સફેદ છાપેલી છે તે મુકવી.

વેંગળાંનાં વેફર.

ખીયાં વગરનાં માટાં પતળાં લાંબાં એક વેંગળાંને છોલી તેનાં જાદાં વેફર કાપી ઠંડાં પાણીમાં નાખવાં. પછી કઢાઈમાં પુરતું ધી કકડાવી તેમાં વેફર નાખવા. એ કાંઈ પટેટાની કાંતી કકરા થશે નહીં માટે એને વારંવાર ફેરવવાં નહીં, પણ હેટુ પડ તળાયને ભાગે નહીં તેમ ફેરવી ખીજું પડ તળાયને સપાટ ભરેલાં એક ચમચી નીમકને બે ચમચી ઠંડાં પાણીમાં પીગળાવી તે છાંટીને જરા વારમાં ઉતારી આંધરાંની ચમચથી કાઢવાં.

વેજીટેબલ સુપ.

નર બકરાંનાં સીનાંનો ફરબે ભાગ રતલ ૧, ગ્રીનપીજના ઢાંણા; ઘણીજ આરીક સેવ જેવી કાપેલી ફ્રેચખીન; છોલેલાં ગાજરની પતળી સળી તથા છોલીને ભુકા જેવા કાપેલા કાંદા દરેક શેર ૦, સોજું કઠણ માખણ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સોદા બાઈ-કાર્બ ચમટી ૧.

ગોસ્તને સાફ કરી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોઈને ઘણા જાદા ખીમા જેવું છુંદવું અને બધી તરકારીને ધોઈ કલઈભરેલી તપેલીમાં બધું નાખી બે શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવુ. પછી બધી તરકારી ચરીને તદન નરમ થાય અને અડધું પાણી બળેને ઉતારી સોજ કલઈવાળી ચાળણીમાં નાખીને સુપ છાંડી લેવા.

વેજીટેબલ સુપ ૨ ને.

સોજ પટેટા; કાંદા; ચકરકંદ; રતાણુ કંદ; ગાજર તથા ગ્રીનપીજના કુમળા ઢાંણા દરેક શેર ૦, નીમક તોળો ૦.૦૦૧, આરીક કાપેલા કુદનો; સેલરી તથા પાર્સ્લી બધું મળી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

ગ્રીનપીજના દાંણા એમજ રાખવા અને બધી તરકારીન છોલીને બારીક ભુકા જેવી કાપીને ઘોવી અને ફલધલરેલી તપેલીમાં એ શેર પાણી સાથે નાખી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને બધી તરકારી તદનજ ચરીને મળી જાયને તરકારી સાથેજ સુપ પીવો. ગમેતો એ દર થોડા ટાંમોટાંના કટકા પણ સાથે નાખવા.

વેજટેબલ સુપ તાડી માં.

એક રતલ સોજાં કુમળા ફરબે નરનાં ગોસ્તને સાફ કરી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોઈને જરા મોટા જેવા કટકા કાપવા અને વેજટેબલ સુપ ૨ જમાં લખેલો ખીજો સઘળો સામાન તેજ પ્રમાણે કાપીને ધોવું. પછી એ સઘળાંને સોજી માટીની તપેલીમાં અથવા ઘડીયાંમાં ભરીને તેમાં સોજી બિજ વગરની તાડી જે થી હઠી બાટલી રેડી ધીમે બળતે ઢાંકીને મુકી ગોસ્ત નરમ થાયને ઉતારી તરકારીની સાથેજ સુપ પીવો.

વેનીલા કીમ આઈસ.

મીલ્કમેડ કનડેન્સડ મીલ્ક ટેબલ સ્પુન ૩, સોજી ખાંડ તોળા ૫, વેનીલા એસેન્સ ચમચી ૨, Brown & Polson નો કૉર્નફ્લોઅર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

ભરેલું એ પાથેર એટલે એક પાઇન્ટ ઠંડાં પાણીમાં મીલ્કને મેળવવું અને તેમાંથી જરા કૉર્નફ્લોઅરમાં બિળીને દુધપાક જેવું કરી બાકીનાં બધાંમાં ખાંડ પીગળાવી ચુલે મુકી અંદર કકરો પડેને કૉર્નફ્લોઅર ફરી જાયછે તેને પાછો બિળીને માહે એ રેડીને મેળવી પાંચેક મીનીટ ઘુંટીને ઉતારવું. પછી ઠંડું થાયને વેનીલા એસેન્સ બિળી સ્ક્રૉવેરી કીમ આઈસ આઈમે ચોપડીમાં છાપેલુંછે તેમાં લખેલી રીતે જમાવવું.

વેફર બીસ્કીટ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો ડાળે નહીં તેમ સેકીને મુકો કાઢેલો રતલ ૧, સોજું કઠણ માખણ તોળા ૨૫, ઇડાં ૧ ની સફેદી, કીમ અથવા દુધ ખપ મુજબ.

આટાને આળી માહે માખણ મેળવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવીને તે બિળીયા પછી આટો જરા પોથો જેવો થાય તેટલી કીમ અથવા દુધ નાખી ખુબતરેહ ઘુંટીને આટો બાંધી વીસ મીનીટ ચુલા આગલ ઢાંકી

રાખવું. પછી એકસરખી ગોળ સફાઇદાર સોપારીના જોડલી બધી ગોળીઓ કરીને ઘણો સેજ સાટો નાખી ઘણીજ પતળી વેફર જેવી અને સરખી ગોળ ખીસ્કીટ વણી ગરમ ભઠ્ઠીમાં ત્રણ મીનીટ ભુંજવી.

વેલાતી ચીજ નું પુડીંગ.

સોજાં સફેદ પાંઉનો ગરતોળા ૧૨, વેલાતી કઠણ પતીર તોળા ૭ા, સોજું માખણ તોળા ૨ા, વાટેલું નીમક તથા દલેલાં મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ઇડાં ૩, સોજું દુધ શેર ૧૦૦, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

કોડીનાં વાસણમાં દુધ સાથે પાંઉને એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચમચાથી સારીકાની મેળવવું. ઇડાંને માટી સુપ પ્લેટમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી બરાબર દોહવીને પછી એ તથા બાકીનો બધો સામાન દુધ પાંઉવાળી મેળવણીમાં નાખી ખુબ એકરસ કરવું. પણ એ પુડીંગ ભુંજતી વેળા ઘણું ઉપસેછે અને તૈયાર થયા પછી પાછું બેસી જાયછે. માટે એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલાં એક પાઈઘીશને બરાબર માખણ ચોપડી તેમાં રેડીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં અથવા તંદુરમાં શીકું લાલ ભુંજી આગે વીવીધ વાંનીમાં સૌંસ દહી ટાંચાટાંનો તથા ટાંચાટાંની ચટણી છાપેલીછે તેમાંથી કાંઈ બનાવીને તેની સાથે ગરમ ગરમ ખાવું. વાટી યા લંગડીમાં ભરીને ચુલા ઉપર પણ એ પુડીંગ ભુંજાયછે.

વેલાતી ચીજ નાં ક્રીટર્સ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૭ા, ખમણેલું વેલાતી ચીજ તોળા ૫, સોજું માખણ તોળા ૨ા, સોજું દુધ શેર ૧૦, તાજાં ઇડાં ૩ ની દાળ તથા ૨ ની સફેદી, દલેલાં મરી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ધી ૫૫ મુજબ.

ચીજને જાયફળની ખમણીથી ખમણીને ઉપલે વજન લેવું. આટાને ચાણીને સોજી તપેલીમાં નાખી માહે ગાંગડા થાય નહી તેમ જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર ભેળી માખણ નાખી ચુલે ધીમી આંચે મેલી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને કઠણ જેવું થાયને ઉતારવું. પછી ઇડાં ભાંજી સફેદીને જુદી કાઢી નીમકને વાટીને તેમાં

નાખી ખાવાના કાંટાથી કહણુ કફ ચઢાવી દાળને સારીકાની દોહવી એ, ઘડાં તથા બાકીનો ખીજો સામાન રાંધેલા આઠામાં બરાબર એકરસ કરવું. ત્યારબાદ મોટી કઢાઈ અથવા પેણામાં પુરતું ધી ધીમે બળતે ચુકવું અને તે કકડીને અંદરથી બરાબર ધુંમાડો નીકળે ત્યારે ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી જેટલી મેળવણીને ચમચામાં લઈ ખીજ ચમચાથી સેરવીને સરખી જરા છુટી છુટી કઢાઈ યા પેણામાં મુકવી અને જરા તળાયને ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી ફ્રીટર્સને આંધરાંની ચમચથી અળગાં કરી હેઠેનું પડ લાલ થાયને ફેરવી નાખી ખીજું પડ એમજ થાયને ચમચમાં થોડાં લઈ ધી નીપારી કાઢીને રકાખીમાં મુકી એજ રીતે બધાં તળવાં. તીખાસ પસંદ હોયતો મરી જરા વધારે નાખવાં. એ ફ્રીટર્સ મજાહનાં લાગેછે. પણ ગરમ ખાવાં, ઠંડાં સારાં લાગશે નહીં.

વેલાતી ટો મેટા કરી.

મોટાં પાકાં ટામોટાં શેર ૩, કાંદા શેર ૦૧, ધી પાથેર ૧૧, ધાણા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (ફ્લૉર્ટસ્પુન) ૩, ખાંડ તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, ૭૩ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મોટાં સુકાં મરચાં ૪-૫, કાળાં મરીના દાણા ૧૬, છોલેલી લસણુની મોટી કળી ૧૨, સોજ ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર, મોડું પાકટ નાળીયેર ૧, લીંબુનો રસ ટેસ્ટ મુજબ.

મરી, મરચાં, ધાણા; ૭૩ તથા લસણુને સોજ પાતાપર ઘણુંજ બારીક પીસ્વું. આએ વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલીછે તે પ્રમાણે કેસરને સેકીને બારીક વાટવી. આએ ચોપડીમાં પીચ, એપ્રીકોટ તથા ટામોટાં છોલવાની રીતછે તેમાં લખ્યા મુજબ ટામોટાંને છોલી નાળીયેરને ખમણી એ બેઉને ભિળી ખુબ ભચડીને કોડીનાં બોલની ઉપર ધણું જાંજરું પણ જાડું મજબુત કપડું બાંધી હાથમાં થોડું થોડું લઈ ભચડીને કપડાંમાં રસ કાઢી બધા છુછો જુદો રાખી છેલ્લે કપડાંમાં હોય તેને દાખીને તેમાંનો બાકીનો રસ કાઢી લઈ એ રસમાં વાટેલા કેસર મેળવીને ઢાંકી રાખવો અને છુછામાં બે પાથેર કકડાં પાણી ભિળી સારીકાની ચોળીને તેમાંનું ખીજું બાકી રહેલું દુધ ઉપર મુજબજ ખીજાં વાસણમાં કાઢી છુછો રેહ તેને ફેંકી દેવો. પછી કાંદાને છોલી ઘણાજ બારીક ભુકા જેવા કાપી કલઈભરેલા

તપેલીમાં ધીમાં લાલ તળીને તેમાં પાસેલો મસાલો મેળવી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરવું અને તે તળાવાનો બરાબર સોહડમ નીકળેને પેલું ખીજી વખતનું પાણીમાં કાઢેલું કુધ રેડી નીમક તથા ખાંડ નાખી બરાબર ભેળીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને અદર કકરો પડેને કેસર ભેળેલું કુધ મેળવી ખીજો કકરો પડેને પુરતા ઇંગારે રાખવું, પણ હેઠે લાગે નહીં માટે અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને જરા વારે ટેસ્ટ પુરતો લીંબુનો રસ ભેળી બધું ધી છુટું પડે અને કરી મજાહની ઘટ થાયને ઉતારી બાફેલા આવલ અથવા ખીચડી સાથે ખાવી. એ કરી મજાહની લાગેછે અને ચાર પાંચ માણસ માટે પુરતીછે. મરજી પડેતો બાફેલાં તાજાં પાંચ છ ઇંડાંના બબે કટકા કાપી કરી તૈયાર થવા આવેને અંદર તે ભેળવા.

વોટર આઇસ અનેનાસનું.

એક સોજાં માટાં પાકાં અનેનાસને છોલી તેની બધી આંખ બરાબર કાપી કાઢી કકડા કરી મારબલની ખલમાં છુંદી પોચું કરીને તદન કલઈભરેલી ચાળણીમાંથી રસને ગાળી કાઢી તેને ભરવો અને તે જટલા પાથેર થાય તેટલોજ શીરો વોટર આઇસનો આગ્ને ચોપડીમાંછે તે બનાવીને લેવો અને એ બેઉને ભેળી તેમાં લીંબુનો રસ નાના ત્રણ ચમચા તથા સોજાં કકડાવી ઠંડું કરીને ગાળેલું પાણી એક પાથેર રેડી પાછું ગાળીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવા માડવું અને અડધું બંધાયને અનેનાસના મુરખાના ત્રીણા કટકા પાંચ તોળા ભેળીને કઠણ જમાવવું.

વોટર આઇસ અનેનાસનું ૨ જી.

મજાહનાં માટાં પાકાં બે અનેનાસને છોલી બધી આંખ કાપીને કાઢી નાખી ખમણીથી ખમણવું અને સવા રતલ સોજાં ખાંડમાં એક થેર ઠંડું પાણી ભેળી પાંચ મીનીટ ચુલે બળતે મેળીયા પછી ઉતારી કપડાંથી ગાળી તેમાં રસ સુધાંજ ખમણેલું અનેનાસ નાખી લીંબુનો રસ નાના બે ચમચા રેડી બધું બરાબર ભેળીને ઠંડું થાય ત્યાંસુધી કોડીનાં વાસણમાં રાખ્યા પછી ગમેતો ટેસ્ટ માટે ગોલાબનાં એસન્સનાં થોડાં ટીપાં ભેળીને પછી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત આગ્ને ચોપડીમાં બાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉટર આઇસ ઍ પ્રીકોટ.

શીરૌ વૉટર આઇસનોછે તે ઁક પાશર લઇ તેમાં ઍપ્રીકોટ જમ ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા, લીંબુનો રસ ચમચી ૧૥ તથા શીલટર કીધેલું ઠંડું પાણી અડધો શેર નામી બધું ઁકરસ કરી જાંજરાં કપડાંથી ગાળીને આઁ ચોપડીમાં આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉટર આઇસ કરંટ.

ઁક પાઇટ કકડતાં પાણીમાં છુંદેલી ખાંડ ઁક રતલ તથા સોજી મોટી તાજી લાલ દરાખનો રસ ઁક પાઇટ નાખવો અને ઠંડું થાયને ગાળીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉટર આઇસ કેરીનું.

સોજી પાકી રસદાર કેરીનો રસ કાઢીને તે ભરેલા ઁક શેર લઇ તેમાં ઁટલોજી શીરૌ વૉટર આઇસનો બેળી કકડાવીને ગાળેલું સોજું પાણી અડધો શેર રેડી કપડાંથી પાછું ગાળીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉટર આઇસ ખરબુજનું.

સોજાં પાકાં ખરબુજને છોલીને સાફ ખલમાં ખારીક છુંદી સોજાં મજબુત ખાડીનાં કપડાંમાં થોડું થોડું નાખી ભચડીને રસ કાઢીને ભરવો અને તે અડધો શેર લઇ સોજી દોઢ શેર ખાંડને ઁક શેર પાણીમાં પીગળાવી ગાળીને તેનો સેજ આસવાળો શીરૌ કરી તેમાં ખરબુજનો રસ તથા લીંબુનો રસ ઁક નાનો ચમચો મેળવી કપડાંથી ગાળીને આઁ ચોપડીમાં આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉટર આઇસ ચેરી.

ચેરી વૉટર પાઇટ ૧, શીરૌ વૉટર આઇસનો પાશર ૧, નોઇયો લીકર ગ્લાસ ૧, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૨, રંગ આઇસક્રીમનો ખપ મુજબ.

ઉપલા સામાનને ભિળીને પછી તે લાલ દાડમના જેવા રંગનું થાય તેટલો તેમાં રંગ આધસક્રીમનો મેળવી કપડાંથી ગાળીને આધસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉટર આધસ દાડમનું.

દાડમનાં શરબટમાં ગરમ કરીને ગાળેલું ઠંડું સોજી પાણી ઘટે તેટલું મેળવીને પીવાય તેવું મજાહના ટેસ્ટનું કરીને પછી આધસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉટર આધસ પસ્તાનું.

ભાંજેલાં સોજાં અડધો શેર પસ્તાંને છોલી તદન સાફ પાતા ઉપર ઘણાંજ બારીક મેસ જેવાં પીસી તેમાં ગાળેલું ઠંડું પાણી એક પાથેર ભિળીને પછી તેનું વજન થાય તેટલોજ શીરો વૉટર આધસનો લઈ બધું મેળવીને રંગ વગરની સોજી તારની ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢી ટેસ્ટ મુજબ વેનીલા એસેન્સ તથા થોડાંજ ટીપાં ગોલાબનું એસેન્સ ભળી આધસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉટર આધસ પીચ.

શીરા સાથના પીચ આવેછે તેનું એક તીન લઈ પીચને શીરામાંથી કાઢી લાકડાંના ચમચાવડે ખુબતરેહ ભચડીને રંગ વગરની તારની નવી ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢીને પાછું શીરામાં મેળવીને તેમાં છુંદેલી ખાંડ તોળા ૧૫, લીચુ ૨ નો રસ તથા એક પાથેર ગાળેલું સોજી પાણી રેડી તદન કલઈભરેલાં વાસણમાં ત્રણ મીનીટ ચુલે મુકીને ઉતારી ઠંડું થાયને આધસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉટર આધસ બદામનું.

વૉટર આધસ પસ્તાંનામાં લખ્યા મુજબ પણ પસ્તાંને બદલે બદામ લઈને તેમજ બનાવવું.

વૉટર આધસ રાજબેરી.

વૉટર આધસ રાજબેરી પેહલાંમાં લખ્યા મુજબ પણ રાજબેરીને બદલે તેટલી સોજી તાજી પાકી માઠી રાજબેરી ભરીને લઈ તેજ હીસાએ ખાંડ તથા પાણી લઈને તેજ રીતે એનું વૉટર આધસ બનાવવું.

વાટર આઇસ રાજબેરી ૨ જી.

પાકી તાજી મોટી રાજબેરીને સોજી કરી ખુબતરેહ ભચડીને બધો રસ કાઢીને તે ત્રણ પાઈટ લઇ તેમાં છુંદેલી ખાંડ એક રતલ તથા લીંબુનો રસ નાનો એક ચમચો નાખી બરાબર મેળવીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વાટર આઇસ રાજબેરી ૩ જી.

વાટર આઇસ દાડમનાંમાં લખેલુંછે તેજ રીતે પણ દાડમના શરબટને બદલે રાજબેરી સીરપ લઇને બનાવવું.

વાટર આઇસ વેનીલા.

શીરો વાટર આઇસનો એક શેર લઇ તેમાં અડધો શેર કકડાવીને ગાળેલું સોજી ઠંડું પાણી નાખી એક લીંબુનો રસ રેડી ટેસ્ટ મુજબ વેનીલા એસન્સ ભળી રંચ આઇસક્રીમનો જરા નાખી લાલ કરી કપડાંથી ગાળીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વાટર આઇસ શેંહતુરનું.

વાટર આઇસ દાડમનુંછે તેજ રીતે પણ દાડમને બદલે શેંહતુરનાં શરબટનું બનાવવું.

વાટર આઇસ સ્કૉબેરી.

દુધ ભરવાના પાથેરાના માપથી ભરેલી તાજી પાકી મોટી સ્કૉબેરી એક શેર લઇ તેને સાફ કરી કોડીનાં મોટાં બેલમાં એક રતલ છુંદેલી ખાંડ તથા લીંબુનો રસ નાના બે ચમચા સાથે ભળીને એક કલાક રાખ્યા પછી સ્કૉબેરીને ખુબતરેહ ભચડીને પછી માહે ગરમ કરીને ગાળેલું ઠંડું પાણી એક શેર મેળવીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વાટર આઇસ સ્કૉબેરી ૨ જી.

સ્કૉબેરીનાં પેહલાં વાટર આઇસમાં લખ્યા મુજબ પાથેરાથી ભરેલી સોજી પાકી સ્કૉબેરી બે શેર લઇ તેને સોજી કરીને બે શેર ખાંડ

સાથે કોડીનાં વાસણમાં ખુબતરેહ ભચડીને એક કલાક રાખ્યા પછી મજબુત જાંજરાં કપડાંમાં નાખી નીચવીને બધો રસ ગાળી લઇને તેને ભરવો અને તે જોડણી થાય તેટલું જ ગરમ કરીને ગાળેલું સોજી ઠંડું પાણી તેમાં ભેળીને આઇસક્રીમ બનાવવાનો રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવા માટે ફેરવવું અને લગભગ બંધાવા આવેને બે તાજાં ઇડાંની સફેદીને કાણુ કફ ચઢાવી માહે બરાબર મેળવીને કાણુ જમાવવું.

વૉટર આઇસ સ્ક્રૉચરી ૩ જી.

વૉટર આઇસ ઘાડમનાંમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ ઘાડમનાં શરબતને બદલે સ્ક્રૉચરી સીરપ લઇને બનાવવું.

વૉટર આઇસ સપરચનનું.

સોજાં મોટાં પાકાં છ સપરચનને છોલી કટકા કાપી તદન કલ્કબિરેલી તપેલીમાં એક શેર પાણી સાથે ઢાંકીને ઈંગારે મુકવું અને તદન નરમ થાયને ઉતારી ભચડીને બધો રસ પાડીનાં જાંજરાં મજબુત કપડાંમાંથી ગાળી લઇ તેને ભરવો અને તે જોડણી થાય તેટલું જ શીરો વૉટર આઇસનો લઇ બેઉને ભેળીને તે એક શેરમાં લાંબુનો રસ એક નાના ચમચાને હીસાબે લઇ બધું ભેળીને પાછું કપડાંથી ગાળી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉલનટ ક્રીમ આઇસ.

સેજખી ખોરી નહી પણ તદન નવી સોજી અખરોટને ભાંજી કોટણાં કાઢી નાખીને પછી બાકીની અખરોટને સોજી ખલમાં હલકે હાથે ઘણીજ બારીક છુંદીને તે તોળા જા લેવી. પછી મીલ્કમેડ કનડેન્સડ મીલ્કનું ક્રીમ આઇસ માટેનું કસ્ટર્ડ આપ્પે વીવીધ વાંનીમાં છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબના સામાનનું તેજ રીતે કસ્ટર બનાવવું અને તદન ઠંડું થાયને તેમાં બે ચમચી અને એકાદો ટેસ્ટ લાગેતો થોડું વધારે વેનીલા એસેન્સ ભેળી આપ્પે ચોપડીમાં આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવા માડવું અને મેળવણી જરા બંધાવા માડે સારે તેમાં છુંદલી અખરોટ નાખી સારીકાની ભેળીને પછી કાણુ જમાવવું.

શક્તીનો પસ્તાં પાક .

સોજીં માખણ પાથેર ૧૧૧, ભાંજેલાં સોજાં નવાં પસ્તાં તથા ચીનાઈ શાકર દરેક શેર ૦૧, સોજાં લવંગ ૨૧.

પસ્તાંને પીતળની ખલમાં થોડાં થોડાં નાખીને ખારીક છુંદવાં. શાકરને છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળવી. પછી સોજી કલઈભરેલી તપેલીમાં માખણ તથા લવંગ નાખી ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને માખણ બરાબર કકડીને તેનું ધી થાયને ઉતારી માહેથી લવંગ કાઢી નાખીને પછી પસ્તાં તથા શાકરને એ માખણનાં ધીમાં બરાબર મેળવી ઠંડું થાયને કાચના બુચની બરણીમાં ભરી પંદર દાહડા દરરોજ સહવારનાં આ પાણી લીધા પેહેલાં અકેક ચમચી ભરી એ પાકને ખાવો, તેથી મગજને શક્તી આવેછે. જો માફક આવે તો સાંજે પણ એટલોજ પાક લેવો.

શક્તીનો પાક .

કવચાંનાં ખી; મુકાં ગોખરં; ઘોળી મુસળી, મુકા આમલા તથા ગલોનું સતવ, એ પાંચે વસાણાં સરખે વજને લઈને તેને ઘણુંજ ખારીક છુંદી સાથે ભેળી એનાં બેવડાં વજનની છુંદલી ચીનાઈ શાકરને એમાં મેળવવી અને એ બધું એક શેરને આસરે થાયતો તેમાં સોજીં માખણનું ધી એક પાથેર ભેળી કલઈભરેલી તપેલીમાં ઇંગારે મુકી ઘુંટ્યા કરવું અને મળહનું પાક જેવું થાયને ઉતારી ઠંડીની રૂઠમાં દરરોજ સહવારનાં એમાંથી થોડો થોડો ખાવો. એ પાક ૨૯ માં ડીસેમ્બર ૧૯૧૦ નાં જામે જમશેદમાં છપાયો હતો અને તેમાં છેલ્લે એમ વધારેલું હતું કે “એ પાક દરરોજ ખાનારને કાંઈ પણ જાતની વ્યાધીનો ભય રહેતો નથી અને ઘરડાં માણસોને એ પાક ખાધાથી લાકડીની માફક ટેકો મળેછે.”

શક્તીનો પાક ૨ જે.

ચીનાઈ શાકર અથવા સોજી મારીશ્વસ ખાંડ શેર ૧૧૧, નવી બદામની ખીજ શેર ૧, ભાંજેલાં પસ્તાં શેર ૦૧, ચારોળી; ખસખસ; મુંઠ; કાકડીનું મગજ; કોહોળાંનું મગજ; ખરબુજનું મગજ તથા દોધીનું

મગજ દરેક શેર ૦૧, ઉજળાં મરી તથા પીપળીમુળના ગાંઠ દરેક તોળા ૩, ઝેળચી તથા જવંત્રી દરેક તોળો ૧, જયફળ ૧, લગાડવા માટે માખણનું ઘી યા માખણ ખપ મુજબ.

આઝે ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઝે બધાંને છોલી ધોધ નુછીને તદનજ કોરડું કરી ઝે ત્રણડે અને મગજ તથા ખસખસને પીતળની ખલમાં જુડું જુડું થોડું થોડું નાખીને બારીક છુંદવું. બાકીના ખીજ સામાનને બરાબર છુંદી તેમાથી સુંઠ, મરી તથા પીપળીમુળને તારની ચાળણીથી ચાળવું અને તદન કલઈલરેલી તપેલીમાં શાકર યા ખાંડનો બંધાધ જય તેટલો બધો ટાઈટ શીરો કરી બધો સામાન સાથે ભેળીને તેમાં જલદીથી મેળવી નાખીને તુર્તજ ચુલાપરથી ઉતારી પાડી ઘી યા માખણ લગાડેલા ખુનચામાં નાખી માખણ લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાંવડે અડધી ઇંચ જડું થાપી ઠરેને કાપ મુકી બંધાયને કકડા કાપી કાઢવા. ૧૨ મી જાનેવારી ૧૯૧૧ નાં જામે જમશેદમાંથી સેજ ફેરફાર સાથે આઝે પાક ઉતાર્યોછે તેમાં લખેછેકે “દરરોજ ઝેમાંથી થોડું થોડું મોઢાંમાં તદન પાણી થઇ જય લાંબુધી ખુબ ચાવીને ખાવું કે જથી જરપત થઇ શકે, અને જરપત થઇ શકવું હોયતો ખાઇને પછી ઉપરથી ગરમ કીધેલું દુધ ઝેક પાશેર પીવું.”

શરબટ અને નાસનું.

સોજાં મોટાં પાકાં રસદાર અને નાસને છોલી તેની બધી આંખ બરાબર કાપી કાઢીને પછી સેજખી કીટાયલી નહી પણ તદનજ સોજા દોધી ખમણવાની ખમણીથી ગાંઠ સુધાં બધું ખમણી ખાડીનાં ધોતાં મજબુત કપડાને ગરમ પાણીથી ભીનવી નીચવીને તેમાં થોડું થોડું અને નાસ રસ સાથે નાખી ભચડીને બધો રસ ગાળી લઇને પછી ઝે રસને ધોતાં મલમલનાં કપડાંથી પાછો ગાળી દુધ ભરવાના પાશેરાથી ભરી ત્રણ પાશેર ઝેટલે પોણી ખાટલી રસ લેવો અને એ શેર ચીનાઇ શાકરને ખેંખરી કરીને તેમાં નાખી લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના બે ચમચા રેડી તદનજ કલઈલરેલી તપેલીમાં ચુલે મધ્યમ બળતે ઉંધાડું મુકી ઉપર મેલ આવેતો રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાથી કાઢવા કરવો અને શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ શરબટ ભરેલું ચાર

પાશેર ઝેટલે ઝેક બાટલી થાયને ઉતારી પાછું કોરડા મલમલના કટકાથી કોડીનાં વાસણમાં ગાળી ઠંડું થાયને બાટલીમાં ભરી ચપટ બુચ્છમારી લાખથી પેક કરવું અને પીવું હોય ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઠંડું પાણી અથવા સોદાવોટર ભેળીને પીવું. ઝે શરબટ કોઈ દર્દીને આપવા ડોક્ટર ફરમાવેછે તેને ઝેમજ આપવું. પણ શોખથી પીવું હોયતો શરબટ ઠંડું પડેને આઝે ચોપડીમાં રંગ આધસકીમનોછે તે રંગ માહે બરાબર ભેળીને ઘણા ઘેરા રંગનું લાલ શરબટ કરવું અને ૬૦ ટીપાં સમાય તેટલી ઝેક ચમચી ભરી કૉસ ઍન્ડ બ્લેકવેલનું ઍસેન્સ ઍવરોજ પણ ટેસ્ટ માટે માહે ભેળીને પછી બાટલીમાં ભરીને પેક કરવું. ચીનાઈ શાકરને બદલે પેહલાં નંબરની સફેદ શાકરીયા ખાંડ પણ ચાલશે. ઝે અનેનાસનું શરબટ મજાહનું લાગેછે.

શરબટ અંજીરનું.

સોજાં મોટાં પાકાં તાજાં અંજીર છોલેલાં રતલ ૧૧૧, ખોખરી કીધેલી ચીનાઈ શાકર અથવા પેહલાં નંબરની સફેદ શાકરીયા ખાંડ રતલ ૧૧૧, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧.

તદન કલહબરેલી તપેલીમાં દોઢ શેર ઠંડાં પાણી સાથે અંજીરને ઢાંકીને ઇંગારે મુકી બધાં અંજીર તદન નરમ થઈ રસ ભરેલો હઢી પાશેર જોડેલો રેહને ઉતારી સોજા બાટીના કટકાને ગરમ પાણીથી ભીનવી નીચવીને તેમાં બધું નાખીને રસ ગાળી લઈ માહે શાકર અથવા ખાંડ પીગળાવી લીંબુનો રસ નાખી તપેલીને પાછી ઘોઈ તેમાં ભીનવીને નીચવેલાં મલમલનાં કપડાંથી ઝે રસ ગાળીને ધગધગતે ઇંગારે ઉધાડું મુકી ઉપર મેલ આવે તે કાઢ્યા કરવો અને શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ માપી ભરેલું બે પાશેર ઝેટલે ઝેક પાઇટ તૈયાર શરબટ કરીને ઉતારી ઉપર છારી આવે તે કાઢવી અને ઠંડું થાયને પાઇટમાં ભરી ચપટ બુચ્છમારી લાખથી પેક કરી પીવું હોય ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પાણી યા સોદાવોટર સાથે ભેળીને પીવું.

શરબટ ઇંબ્રન.

સોજા પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ રતલ ૫, સીટ્રીક એસીડ લોણા ૫, રેક્ટીફાઇડ સ્પીરીટસ ઍવ વાઇનિ ચમચી ૧૧ (ટીપાં ૩૦).

ચાર શેર સો જાં કકડતાં પાણીમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળી ઠંડું પડેને એસીડ તથા સ્પીરીટ ભેળી પાછું ઘટ કપડાંથી ગાળી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બ્રુચ મારી લાખથી પેક કરવું.

શરબટ ઇમ્પીરીયલ.

રાજબેરી તથા ઓરેંજનું સીરપ બેઉ સરખે ભાગે લઇને ભેળી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બ્રુચ મારી લાખથી પેક કરી પીવું હોય ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઠંડું પાણી અથવા સોદાવોટર ભેળીને પીવું.

શરબટ ઉનાઈનું.

સોજાં મોટાં ઉનાઈ રતલ ૨, ખોખરી કીધેલી ચીનાઈ શાકર રતલ ૧૧, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧.

ઉનાઈને બરાબર ઘોઘ સોજાં કરી ઉભા બે કકડામાં હાથથી ભાંજી તદ્દન કલ્લભરેલી તપેલીમાં ત્રણ શેર ઠંડાં પાણી સાથે ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને ઉનાઈ જરા નરમ થાયને અવાર નવાર ઉંધાડી રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાવડે ભચડયા કરી ઉનાઈ તદ્દન નરમ થઇને મળી જાય અને આસરે બે પાથેર જેટલો રસ રેહને ઉતારી ભીનવીને નીચવેલાં ઘોતાં ઘટ કપડાંમાં નાખી ભચડીને બધો રસ નીચવી લઇને પછી પાછો ખીજી વખત એવાંજ ખીજાં કપડાંમાં રસ નાખી નીચવ્યા વગર એમજ ગાળી લઈ તપેલીને ઘોઘ સોજી કરી તેમાં રેડી માહે શાકર તથા લીંબુનો રસ નાખી ધીમે બળતે ઉંધાડું મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢ્યા કરી શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ માપીને ભરેલું બે પાથેર એટલે એક પાઈટ શરબટ રાખીને ઉતારી મલમલના કપડાંથી ઢોડીનાં વાસણમાં ગાળી ઠંડું થાયને પાઈટમાં ભરી ચપટ બ્રુચ મારી લાખથી પેક કરવું. પીવું હોય ત્યારે થોડાં શરબટમાં ટેસ્ટ મુજબ ઠંડું પાણી મેળવીને પીવું.

શરબટ ઓર્ચોડ રુયા.

એક પાઈટ વેનીલા સીરપમાં એટલુંજ રાજબેરી અથવા ઓર્ચોડ સીરપ ભેળી બાટલીમાં ભરી ચપટ બ્રુચ મારી લાખથી પેક કરવું અને પીવું હોય ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઠંડાં પાણી અથવા આઇસ સોદા વોટર સાથે ટેસ્ટ પુરતું સીરપ ભેળીને પીવું.

શરખટ કરવંદાંનું.

શરખટ ફાલસાંનાંમાં લખ્યા મુજબનો બીજો સામાન તેટલોજ લેવો. પણ ફાલસાંને બદલે બરાબર પાકેલાં સોજાં મોટાં કરવંદાં તેટલાંજ વજનનાં લખને તેજ રીતે અને તેટલુંજ એ શરખટ બનાવવું.

શરખટ ગુસબેરીનું.

જેલી ગુસબેરીની આગે ચોપડીમાંછે તેમાં લખ્યા મુજબની છલટાં કાઢેલી ગુસબેરી રતલ રા, છુંદેલી ચીનાઈ શાકર અથવા પેહલાં નંબરની સફેદ શાકરીયા ખાંડ રતલ ૦૧, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૨.

ગુસબેરીની જેલીમાં લખેલી રીતે પણ ઉપર લખેલા હીસાબનો બધો સામાન લઈ તેમાં લખેલી રીતે બનાવી શરખટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે માપીને તૈયાર શરખટ ભરેલું પાથર બે (પાઇટ ૧) બનાવી ઠંડું થાયને મલમલનાં કપડાંથી ગાળી પાઇટમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પેંક કરવું અને પીવું હોય ત્યારે શરખટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ આઈસનાં પાણી અથવા આઈસ સોલ્વેટરમાં ટેસ્ટ મુજબ શરખટ મેળવીને પીવું.

શરખટ ગોલાબનું.

ખોખરી કીધેલી ચીનાઈ શાકર હઠીથરને પોણાથર ઠંડાં પાણી સાથે તદન કલમ્ભરેલી તપેલીમાં ધીમે બળતે ચુલે ઉંઘાડું મુકવું અને મેલ આવેતો કાઢ્યા કરી પાછી ખાંડ બંધાઈ જાય તેટલો બધો ઘાડો શીરો થાયને માહે ઘણોજ સોજો ગોલાબ પોણી પાઇટ ભિળી નાખવો અને તે થોડો બળેને શરખટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે માપી તૈયાર એક બાટલી શીરપ કરીને ઉતારી ઠંડું થાયને ગાળીને બાટલીમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પેંક કરવું.

બીજી રીતે શરખટ બનાવવું હોયતો હઠીથર શાકરનો ઉપર મુજબ પણ એક બાટલી શીરો બનાવી ઉતારી ઠંડો થાયને ગાળી ૬૦ ટીપાં એટલે એક નાની ચમચી એસેન્સ ઓવ રોજ ભિળી ઉપર મુજબ બાટલીમાં

ભરવું. રંગીન શરબટ જોવામાં સાફ લાગે છે માટે ઉપલી બેઠ રીતનાં શરબટને તેવું કરવું હોયતો આખો ચોપડીમાં રંગ આપસકીમનો છે તે માટે ઘટે તેટલો ખરાબર મેળવીને ધણા ઘેરા લાલ રંગનું શરબટ કરવું. પીવું હોય ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઠંડું પાણી અથવા સોદા વોટર તથા આપસમાં ટેસ્ટ મુજબ શરબટ બેળવું. ચીનાઈ શાકરને બદલે પેહલાં નંબરની સફેદ શાકરીયા ખાંડ પણ ચાલશે.

શરબટ ઢાડ મનું.

ઢાડમનો ગાળેલો રસ દુધ ભરવાના પાથેરાનાં માપથી ભરેલો શેર ૦૧૧ (પાઈટ ૧૧), જાદી ઘુંદેલી ચીનાઈ શાકર શેર ૧, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૨.

ઢાડમની ઉપરની છાલ ધણાજ ઘેરા લાલ રંગની અને દાંણા પણ તેવાજ ઘેરા લાલ રંગના ધણા મોટા હોય છે અને દાંણા કાઢ્યા પછી અંદરની છાલની ઉપર પણ એવોજ ઘેરો લાલ રંગ લાગેલો રહે છે તે જાતનાં મજાહનાં ધણાં મોટાં ખાટા મીઠા દાંણાના ઢાડમ જેને કાબુલી ઢાડમ કહે છે તે આસરે છ લેવાં અને તેના બધા દાંણા કાઢી ભીનવીને નીચવેલાં જરા પતળાં પણ મજબુત ઘાતાં સફેદ કપડાંમાં થોડા થોડા દાંણા નાખી બેઠ હથેલીવડે દાખી ભચડીને બધા રસ ખરાબર કાઢીને ઉપલે હીસાબે ત્રણ પાથેર ભરીને લઈ તેમાં શાકર પીગળાવી લીંબુનો રસ નાખી ભીનવીને નીચવેલાં ખીજાં ઘાતાં ઝીણાં કપડાંથી રસને ગાળી તદનજ કલઈભરેલી તપેલીમાં રેડી ચુલે ધીમે બળતે ઉઘાડું મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તેને રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાવડે કાઢ્યા કરવો. પછી શરબટમાં શીણ આવવા માટેને અવારનવાર ઉતારીને ભરવું અને તૈયાર શરબટ બે પાથેર અથવા તેની ઉપર નાના એક બે ચમચા જેટલું રાખવું, પણ બે પાથેરથી એાછું કરવું નહી. ઉતારીને કોડીનાં વાસણમાં શરબટ રેડવું અને તદન ઠંડું થાયને ઉપર છારી આવી હોયતો તે કાઢી નાખી પાઈટમાં ભરી ચપટ ખુચ મારી લાખથી પેક કરવું. શરબટ પીવું હોય ત્યારે ઉપેડી નાના ત્રણ ચાર ચમચા લઈ તેમાં ટેસ્ટ મુજબ અમથું યા આપસનું પાણી અથવા આપસ સોદા વોટર ખરાબર મેળવીને પીવું. એ શરબટ મજાહનું લાગે છે. ઉપર લખેલી જાતનાં ઢાડમ નહી મળેતો પછી ઝીણા ફરીયાના મોટા લાલ ખાટા મીઠા દાંણાના ઢાડમ લેવાં.

શરખટ નેક્ટર.

વેનીલાનું શરખટ ત્રણ પાઇટમાં અનેનાસનું તથા લીંબુનું શરખટ દરેક પાઇટ ૦૧ બેળી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ ખૂચ મારી લાખ્ખી પેંક કરવું. પીવું હોય ત્યારે શરખટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઠંડાં પાણી અથવા આઈસ તથા સોદાવોટરમાં ટેસ્ટ પુરતું શરખટ બેળીને પીવું.

શરખટ પીચનું.

આપ્પે ચોપડીમાં જૅલી પીચનીમાં લખ્યા મુજબનાં સોજનં દોઢ શેર પીચ લેવાં અને તદન કલ્લભરેલી તપેલીમાં પેહલાં નંબરની સફેદ શાકરીયા ખાંડ દોઢ શેરનો એ જૅલીમાં લખેલી રીતે શીરો કરી તેજ રીતે પીચ નાખીને બનાવવા મુકી વધતું ઓછું નહીં પણ બરાબર ભરેલું બે પાથેર એટલે એક પાઇટ શરખટ રાખી ઉતારીને માહેથી પીચ કાઢી લઈ ઠંડું થાયને મલમલનાં કોરડાં કપડાંથી ગાળી પાઇટમાં ભરી ચપટ ખૂચ મારી લાખ્ખી પેંક કરવું. પીવું હોય ત્યારે શરખટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઠંડાં પાણી અથવા આઈસ સોદા વોટરમાં બેળીને પીવું.

શરખટ ફાલસાંનું.

સોજનં મોટાં તાજાં પાકાં રસદાર ફાલસાં પોણા બે શેર લેવાં અને તેનાં ડીચકાં કાઢી સોજનં ઘોઘ કોરડાં કરીને કોડીનાં વાસણુ એક પાથેર છુંદેલી ચીનાઈ શાકર સાથે બેળીને બાર કલાક રાખ્યાબાદ ખુબતરેહ ભચડીને ભીનવીને નીચવેલાં જરા જાંજરાં કપડાંમાં અથવા પોટેટો મેશર હોયતો તેમાં થોડું થોડું નાખી દાખીને બધો રસ કાઢ્યા પછી તેને ફરી પાછો ભીનવીને નીચવેલાં ખીજાં કપડાંથી ગાળી એક તદનજ કલ્લભરેલી તપેલી ચા સેજખી ચોપડી નીકળેલી નહીં હોય તેવાં એનેમલનાં આખાં વાસણુમાં નાખી તેમાં જાદી છુંદેલી ચીનાઈ શાકર એક શેર બેળીને પછી શરખટ દાડમનાંમાં લખ્યા મુજબ એનું એક પાઈટ શરખટ બનાવીને તેમાં લખ્યા મુજબ ઠંડું થાયને ભરીને પેંક કરી તેજ પ્રમાણે વાપરવું.

શરબટ બદામનું.

સોજી નવી બદામની ખીજ એક શેરને છોલી નુછી તદન કોરડી કરી પીતળની ખલમાં જરા ગોલાખ સાથે ઘણીજ ખારીક છુંદવી અને તદન કલહભરેલી તપેલીમાં દોઢ શેર ઠંડાં પાણી સાથે બરાબર મેગવી ઢાંકીને ઇંગારે મુકી અવારનવાર ઉઘાડી રૂપાંતા અથવા લાકડાંના અમઆથી મેળવ્યા કરવું અને માહેનું પાણી શેર એક જેટલું બળેને ઉતારી ભીનવીને નીચવેલાં ઘટ કપડાંથી બદામનું પાણી ગાળી લધ છુછો ફેંકી દેવો. ત્યારબાદ શીરો બનાવવાની રીતમાં દુધ નાખીને શીરો બનાવવા લખેલુંછે તે મુજબ બે શેર પેહલાં નંબરની સફેદ શાકરીયા ખાંડનો મળહનો આસવાળો શીરો કરી તપેલીને પાછી ઘાઇને સોજી કરી તેમાં ગાળીને માહે બદામનું પાણી રેડી લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો એક અમચો નાખી ચુલે બળતે તપેલી ઉઘાડી મુકવી અને શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ માધી ભરેલું એક શેર એટલે એક બાટલી શરબટ કરી ઉતારી ઠંડું થાયને મલમલનાં કોરડાં કપડાંથી ગાળી બાટલીમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પેક કરવું. પીવું હોય ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે ઠંડાં પાણી અથવા આપસ તથા સોદાવોટરમાં ભિળીને પીવું. ચીનાઇ શાકરનો શીરો કરવો હોયતો તેમાં દુધ નાખીને બનાવવો નહી, કારણ એ શાકરનો શીરો એમજ નીતરો થશે.

શરબટ બનાવવાની રીત.

કોઇપણ શરબટ બનાવવા માટે બનતસુધી ચીનાઇ શાકરને જરા ખોખરી કરીને અથવા છુંદીને વાપરવી અને શાકર નહી હોયતો પછી પેહલાં નંબરની ઘણી સોજી સફેદ શાકરીયા ખાંડ લેવી. કોઇખી રસવાળાં ફળનું શરબટ બનાવવું હોયતો તેને સાફ કરી તે ભાગીને રસ નીકળી જાય નહી તેજ સંભાળથી ઘાઇ ખારીક નરમ કપડાંથી નુછી તદન કોરડાં કરવાં અને શરબટ બનાવવામાં લખેલું હોય તે પ્રમાણે તેને કોડીનાં વાસણમાં શાકર સાથે ભિળીને ઠંડકવાળી જગ્યામાં લખ્યા જેટલા કલાક રાખ્યાબાદ બધું સારીકાની ભચડીને રસ કાઢી સોજાં ઘટ કપડાંને ગરમ પાણીથી ભીનવી નીચવીને તેમાંથી નીતરો રસ ગાળી તેમાં લખેલા હીસાબ જેટલો દુધ ભરવાના પાથેરાના માપથી ભરી જેઘને

સેવા અને સેજખી ખોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવાં તદનજ આખાં
એનેમલનાં વાસણમાં અથવા તદનજ કલધભરેલી સપાટ તળીયાની
તપેલીમાં રેડી તેમાં શાકર યા ખાંડ ભિળવી, પણ ખાંડ હોયતો શરખટ
નીતરૂં થવા માટે લખ્યા મુજબ માહે લીંબુનો રસ નાખવો. લારખાદ
ચુલે ધીમી આંચે ઉંઘાડું વાસણ મુકી ઉપર મેલ આવે તેને રૂપાંના યા
લાકડાંના ચમચાવડે કાઢયા કરવો. પણ અદકલે શરખટ બનાવતાં પતણું
રેહ તો કુગાધ જાયછે તેમજ ધણી ચાસ આવીને ટાપટ થયાથી
ખાટલીમાં ભરીયા પછી માહે શાકર બંધાઈ જાયછે અને વારંવાર
ચુલાપરથી ઉતારીને ભરયા કરવાની મેહનત પડેછે, તેટલામાટે જો એક
પાઇટ શરખટ બનાવવું હોયતો જે વાસણમાં શરખટ કરવાનું હોય તેમાં
પેહલે એક પાઇટ પાણી રેડી એક કામરીની ચીપને છેડાપરથી સરખી
કાપીને પછી પેલાં વાસણમાંનાં પાણીમાં બોળવી અને તે જેટલી બીનાય
તેટલા કામરીના ભાગ ઉપર છરીવડે જરા ખાંચો કોતરીને ઇધાંણી કીધા
પછી વાસણમાંનું પાણી કાઢી નાખીને તેમાં ઉપર મુજબ શરખટ
બનાવવા મુકવું અને તૈયાર થવા આવેને અવારનવાર કામરીની ચીપથી
માખ્યા કરી હીસાબસરનું થયલું લાગેને ઉતારીને એકવાર ભરી જોવું
અને રાખવા જેટલું થયું નહી હોયતો પાછું ચુલે મુકી બરાબર કરીને
ઉતારવું અને ઠંડું થાયને માહે ખીજી કાંઈ ચીજ ભિળવાની હોયતો તે
ભિળીને પછી પાછું મલમલનાં કોરડાં કપડાંથી ગાળી કોરડી પાઇટ યા
ખાટલીમાં ભરી ફોર્કેનો બુચ ચપટ મારી લાખથી પેક કરવું. પણ કોઇખી
શરખટ એમજ અમથું પીવું નહી, પણ તંબલરમાં ચાર પાંચ નાના
ચમચા (દૈનૃર્ટસ્પુન) જેટલું શરખટ રેડી મજાહના ટેસ્ટનું થાય તેટલું
તેમાં આઇસનું ઠંડું પાણી ભિળીને અથવા સોદાવોટર તથા આઇસ
ભિળીને પીવું. પેક કીધેલું શરખટ બે ત્રણ માસ સોજી રેહછે પણ
ઉપેડીયા પછી વાપરી નાખવું જોઇયે, કારણ તે ખીગડી જાયછે.

શરખટ ખીટરટનું.

સોજ લાલ રંગના કુમળા ખીટરટના છોલેલા કકડા તથા સોજ
સફેદ પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ દરેક થેર ૨, વેનીલા એસેન્સ
નાના ચમચા ૫, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૨, તાજી ઇંડું ૧.

સોજ તપેલીમાં ખાંડ નાખી ઇંડાંને ઘીને કોટણાં સુધાંજ
ખાંડમાં ભચડીને બરાબર મેળવી ત્રણ થેર ઇંડું પાણી રેડી ખીગળાવીને

ચુલે બળતે મુકી ત્રણ જોશ આવેને ઉતારી જરા બાર ઢાંકણ ઢાંકવું અને ઉપર મેલનો પોપડો આવે તે આંધરાની ચમચે કાઢી નાખી તદન કલધભરેલી ખીજી તપેલીની ઉપર ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંને દોરીથી ઢીળું ઝોળીની કાની બાંધીને તેમાંથી શીરો ગાળવો. તે પછી ખીટરૂટને છોલી તોળીને ઉપર લખેલે હીસાએ લખને તુર્તજ શીરામાં નાખી ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકી થોડું પાણી બળેને લીંબુનો રસ નામી મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચે કાઢ્યા કરવો. ચારબાદ એક શેર એટલે એક બાટલીની સેજ ઉપર શરબટ રાખીને ઉતારી તુર્ત સોજાં કોડીનાં વાસણમાં મલમલનાં ધોનાં કપડાંથી ગાળી કુકું થાયને એસેન્સ ભિળી ઠંડું પડેને કોરડી બાટલીમાં ભરી શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ જુથ મારીને પેક કરવું અને ખપ પડે ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પીવું. એમાં ગોલાબનુ એસેન્સ ભિળીયાથી શરબટ વધારે સાફ લાગેછે માટે વેનીલાને બદલે ગમેતો એ એસેન્સ ટીપાં ૬૦ એટલે નાની એક ચમચી ભિળવું. કોઇપણ જૈલી, ખ્લાંમાંશ યા ખીજી કોઇ પ્રવાહી ચીજને રંગીન કરવા માટે નાખવાનો રંગ નહી હોયતો એ શરબટ નાખ્યાથી મળહનો તેજદાર રંગ થશે, પણ એમાં મીઠાસ વધારેછે માટે તે ચીજમાં ખાંડ ઝોઘી નાખવી.

શરબટ ઝેલ કુટનું.

સોજાં પાકટ ઝેલકુટને ભાંજી અંદરના નકી ગરના કકડા કરી તેને તોળી ત્રણ રતલ લઘ માટાં કોડીનાં વાસણમાં સોજાં પાંચ શેર ઠંડાં પાણી સાથે ચોવીસ કલાક ઢાંકી રાખ્યાબાદ જુથ ચોળવું અને તદનજ કલધભરેલી તપેલીમાં અથવા સેજખી ખોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવાં તદનજ આખાં એનેમલનાં વાસણમાં નાખી ઢાંકીને ધીમી આંચે ચુલે મુકવું અને ઉપર શીણ આવે તે કાઢ્યા કરી ઝેલકુટ નરમ થાયને તદન કલધભરેલી કરછી યા ચમચે અવારનવાર ઉંઘાડીને મળવ્યા કરવું. પછી માહે દોઢેક બાટલી જેટલો એટલે ભરેલો દોઢ શેરને આસરે રસ રેહને ઉતારી જુથ ઘુંટીને ભીનવીને નીચવેલાં ઘટ કપડાંથી બધા રસ ગાળીને પછી છુછાને પણ દાખી નીચવીને તેમાં રસ હોય તે બધા કાઢી લીધા પછી તેમાં લીંબુનો રસ નાના ત્રણ ચમચા રેડી સવાશેર છુંદેલી ચીનાઇ શાકર નાખી પીગળાવી તપેલાંને પાછું થોઇ સાફ કરીને

તેમાં ફરી મલમલનાં કપડાંથી બધું ગાળીને ઇંગારે મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તે સોજી આંધરાંની ચમચે કાઢ્યા કરી ભરેલું તૈયાર એક શેર એટલે એક બાટલીની ઉપર નાના ત્રણ ચાર ચમચા નેટલું રાખીને ઉતારી કોડીનાં વાસણમાં રેડવું અને ફરીને ઉપર પોપડી બંધાય તે કાઢી નાખી ઠંડું થાયને બાટલીમાં ભરી શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પેક કરવું. એ શરબટ ચાલુ ઝાડો ચા મરદા ઉપર દવા તરીકે વપરાયછે.

શરબટ રાજબેરીનું.

તાજી પાકી રાજબેરીને સાફ કરી ભચડીને બધો રસ કાઢી સોજાં ઘેતાં કપડાંથી રસ ગાળીને પછી શરબટ ફાલસાંનાંમાં લખ્યા મુજબ ભરીને તેટલોજ એ રસ લેવા અને તેમાંજ લખ્યા નેટલી છુદેલી ચીનાઇ શાકર નાખીને તેમાં લખ્યા નેટલું તૈયાર શરબટ બનાવી ઠંડું થાયને શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાટલીમાં ભરી પેક કરવું અને તેજ રીતે પીવું.

શરબટ રાજબેરીનું ૨ જી.

સોજી પાકી તાજી રાજબેરી રતલ ૩, સોજી પેહલાં નંબરની સફેદ શાકરીયા ખાંડ રતલ ૨, તારતરીક એસીડ તોળા ૩.

એક મોટાં કોડીનાં બોલમાં એસીડ નાખી તેમાં અડધા શેર ગાળેલું ઠંડું પાણી રેડી એસીડ પીગળેને માહે રાજબેરી નાખી ચોવીસ કલાક ઠાંકી રાખ્યાબાદ અંદર રસ નીકળે તે બધા કાઢી ગાળીને તેમાં ખાંડ પીગળાવી પાછું ઘટ કપડાંથી ગાળી એ શરબટથી બાટલીઓને પોણી ભરી બુચ મારી લાખથી પેક કરી ઠંડકવાળી જગ્યામાં રાખવું. પીવું હોય ત્યારે થોડાં શરબટમાં આઇસનું પાણી અથવા સોદાવોટર આઇસ નાખીને પીવું.

શરબટ લીંબુનું.

છુદેલી ચીનાઇ શાકર તોળા ૨૫, લીંબુનો ગાળેલો રસ પાઇટ ૧, લીંબુનું એસેન્સ ચમચી ૦૧ (ઠીપાં ૩૦).

તદન કલાઈભરેલી તપેલીમાં અડધા શેર ઠંડાં પાણી સાથે શાકરને થુલે મુકવી અને શાકર પીગળી ચાસવાળો શીરો થાયને ઉતારી બાકીને

સામાન ભિળી ઠંડું પડેને જરા ઘટ કપડાંથી ગાળી બાટલીમાં ભરી શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પેક કરી પીવું હોય ત્યારે થોડાં શરબટમાં આઈસિનું પાણી અથવા સોદાવૉટર આઈસ નાખીને પીવું.

શરબટ લીંબુનું ૨ જી.

ચીનાઈ શાકર રતલ રાા, લીંબુનો ગાળેલો રસ પાઇટ ૧, લીંબુની બારીક કાપેલી છાલ તોળા રા.

શાકરને ખોખરી કરી લીંબુના રસ સાથે તદનજ કલમભરેલી તપેલીમાં ધીમે બળતે ચુલે મુકી શાકર પીગળેને છાલ નાખી દસેક મીનીટમાં ઉતારી જલિબંગ યા ઘટ ફલેનલના કટકાથી ગાળી ઠંડું થાયને બાટલીમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પેક કરવું. પીવું હોય ત્યારે થોડાં શરબટમાં આઈસિનું પાણી અથવા આઈસ તથા સોદાવૉટર નાખીને પીવું.

શરબટ લીંબુનું સાધારણ.

ઉપસેલી ભરેલી છ ચમચી બારીક છુંદેલી ખાંડ અથવા મેદા ખાંડ તથા ખાટાં લીંબુનો ગાળેલો રસ ત્રણ ચમચી સાથે પીવાનું પાણી અથવા આઈસિનું ઠંડું પાણી ભરેલું એક પાથેર એટલે અડધી પાઇટ ભિળી કપડાંથી ગાળીને આખી જોવું અને માહે ખાંડ, લીંબુનો રસ યા પાણી જેખી ઓછું લાગતું હોય તે ઉમેરી આપણા ટેસ્ટ મુજબનું કરીને પીવું.

શરબટ લીલી દરાખનું.

કાળી અથવા લીલી સોજી મોટી તાજી સેજ ખાટી મીઠી દરાખનાં ડીચકાં કાઢી બોઇ કોરડી કરી શરબટ રાજુબેરીનાં ખીજાંની માફક એ બેમાંથી એકજાતની દરાખનું શરબટ બનાવી તેજ રીતે પેક કરવું અને ખપ પડે ત્યારે ભરીને તેજ પ્રમાણે પીવું. દરાખ રસદાર લેવી.

શરબટ વેનીલાનું.

હઠી શેર છુંદેલી ચીનાઈ શાકરને કલમભરેલી તપેલીમાં એક શેર ઠંડાં પાણીમાં પીગળાવીને ચુલે મુકી કકરો પડેને માહે લીંબુનો ગાળેલો રસ એક નાનો ચમચો રેડી એક બાટલીમાં નાના છ ચમચા જેટલો

ઝોછા શીરો કરીને ઉતારી નવું વેનીલા ઍસેન્સ નાના છ ચમચા ભેળી ઠંડું થાયને સાફ કપડાથી ગાળી બાટલીમાં ભરી શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પેક કરી તેમાંજ લખેલી રીતે પીવું.

શરબટ શેં હતુરનું .

શરબટ ફાલસાનાંમાં લખ્યા મુજબનો ખીજો બધો સામાન લેવો પણ ફાલસાંને બદલે સોજાં માટાં બરાબર પાકેલાં તાજાં રસદાર શેં હતુર તેટલાંજ લઈને તેજ રીતે અને તેટલુંજ ઐ શેં હતુરનું શરબટ બનાવવું.

શરબટ ક્ષો બેરીનું .

શરબટ રાજબેરીમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ રાજબેરીને બદલે સોજા પાકી ક્ષોબેરીનું તેજ રીતે શરબટ બનાવીને તેજ રીતે પીવું.

શાકર, પુરા ખાંડ તથા ગોળ બનાવવાની રીત.

સોજા સફેદ પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડની શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાત તારી ચાસની કરી જો શીરો વધારે હોયતો તદન કલણભરેલી કથરોટને અને થોડો હોયતો ઐવીજ ઉડી થાળીને જરા સોજાં માખણુ યા સોજાં ઘી લગાડી જે જગ્યા ઉપર રાખવું હોય ત્યાં ઐ વાસણુને મુકીને પછી તેમાં શીરો રેડીને તુર્તજ તેની ઉપર ખીજું સોજાં વાસણુ ઢાંકી દેવું અને તે પછી ઐ વાસણુને સેજખી આપકો લાગવા દેવો નહી. પાંચમે દાહડે શાકર બંધાઈ જશે, પણ અગરજો ઉપર થોડો શીરો બંધાયા વગરનો રહેલો હોયતો પછી કથરોટ યા થાળીને ઉભી કરીને તે ખીજાં વાસણુમાં કાઢી લેવો, માહે સેજખી શીરો રહેવા દેવો નહી. તે પછી બંધાયેલી શાકરની ઉપર જરા ઠંડું પાણી છાંટી તડકાંમાં ઐ વાસણુને લગલગ ઐક કલાક સુધી ઉજી મુકી રાખવું અને પાણી સુકાઈને શાકર તદન સુકી થાયને ટેબલ ઉપર કથરોટ યા થાળીને ઉલટી મુકી તેની ઉપર પછવાડેથી કાંઈ થોકવું, જેથી બંધાયેલી શાકર નીકળી પડશે. પણ શાકર વળગી ગયાથી ઐમ નહી નીકળેતો પછી છરીવડે કીનારીપરથી અળગી કરી થોકીને બધી શાકર કાઢી લઈ ચાર પાંચ કલાક તડકે સુખ્યા પછી ભાંજીને શાકરના કકડા કરવા.

શીરે યનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ખાંડની પોચી ગોળી પડતી આસની યનાવવી અને શીરે સફેદ લખેલાછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે એ શીરાને લાકડાંને માટે તવાથો આવેછે તેનેથી ખુબ ધુંટયા કરવું. જેમ કરતાં થોડી વારમાં ખાંડના ગાંગડા બંધાયે તેને તવાથાવડેજ ભાંજી નાખી મેદા ખાંડ જેવી થાય લાંસુધી એમ ધુંટયાજ કરવું. પછી ખાંડ ઠંડી થાયને ભરવી.

ભેળ વગરના સોજ તાજ સેરડીના રસને છાલકી પોહોળી કઠાઈમાં નાખીને ચુલે બળતે મુકવું અને શીરે ઘાડો થાયને બળતું ધીમું કરી ફેરવ ફેરવ કરવું, હેઠે લાગવા દેવું નહી. પછી સાત તારી ઘાડી આસની થાયને ઉતારી પાડી લાકડાંના તવાથાથી અને તે નહી હોયતો પછી લોઢાંના તવાથાવડે શીરે તદ્દન ઠંડો પડી કઠણ થાય લાંસુધી ધુંટયાજ કરવું. પછી એક સોજ માટીનાં વાસણમાં નાખી તદ્દન બંધાયને વાસણને ભાંજી નાખીને ગોળ કાઢવો.

શાકરીયા મીઠાઈ. (સકરપારા.)

ઘઉંનો પેહલાં નંબરનો મીલનો આટો ટીપરી ૩, સોજ ખાંડ તથા સોજું ધી દરેક થેર ૧, માનનું સફેદ ધી તોળા ૪.

આટાને આળી તેમાં માનનું ધી બરાબર મેળવી પાણીથી વણાય તેવો કઠણ બાંધી ખુબ ગુંદીને જરા સાટો નાખી એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલો જલો વણી તેનાં ડાયમંડ આકારના કકડા કાપવા અથવા બારીક કીનારીનાં લીકર-ગ્લાસથી ગોળ કાપવું અને કઠાઈમાં ધી કકડાવી તેમાં લાલ તળવા. પછી આગે ચોપડીમાં શીરે સફેદ લખેલાછે તે મુજબ ખાંડનો શીરે યનાવી રાખી તેમાં એ તળેલા કકડા નાખી ફેરવ્યા કરવું અને તેની ઉપર ખાંડનું જલું પડ બંધાયને કાઢી મુકું થવા દેવું.

શારલોટ આઈસ પુડીંગ.

દલેલી ખાંડ તોળા ૧૨૧, બદામની ખીજ તોળા ૫, સોજ નવી સેવૌંય ખીસ્કીટ ૧૮ થી ૨૦, કઠણ કીમ ભરેલી પાથેર ૨૧, સોજું કુધ પાથેર ૨૧, તાજાં ઇંડાં ૫ ની દાળ, સોજું આઈસીન-ગ્લાસ તોળા ૨, વેનીલા એસેન્સ નાનો ચમચો ૧, માખણ ૫૫ મુજબ.

બદામને છાલી ઘાઘ કોરડી કરીને ઘણી બારીક છુંદવી. ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી દોહવી તેમાં એક પાથેર કીમ મેળવી ઇંગારે ઘુંટી ઘટ થાયને ઉતારી રકાખીમાં ખાલી કરી ઠંડું થવા દેવું. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળી માહે આધસીન-ગ્લાસ ભેળી પંદર મીનીટ રાખ્યા બાદ તેમાં બદામ મેળવીને પાંચ સાત મીનીટ ઇંગારે મુકી આધસીન-ગ્લાસ બધું પીગળેને ઉતારી રંગ વગરની નવી તારની ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢી ગરમ હોય તેટલાંજ ઇડાંની દાળ સાથની કીમ ભેળી બાકી રહેલી દોઢ પાથેર કીમને ઘુંટીને માહે તે ઉમેરવી. ત્યારબાદ એક શેર પાણી સમાય તેટલાં સાદાં મોલડને માખણ લગાડી તેમાં ખીસ્કીટની સાદી બોરડુ અંદર અને ખડખડડી મોલડને લાગે તેમ અકેકની પાથે પાથે સરખી ગોઠવીને ખીસ્કીટ મુકી મેળવણીમાં વેંનીલા ભેળીને મોલડની વચમાંના ખાલી ભાગમાં એ ભરી ચપટ ઢાંકી આધસકીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ તથમાં આધસ તથા નીમક ભેળી તેમાં મેલી તદન કઠણ થાયને ખાતી વેળા મોલડને ગરમ પાણીમાં બોળી તુર્ત કાઢી નુછીને માહેથી પુડીંગ ઉલટાવીને આપુંજ કાઢવું. રશીયન આધસીન-ગ્લાસ તથા C. & E. Morton નું આધસીન-ગ્લાસ સોજું અને બારીક આવેછે.

શીરો બનાવવાની રીત.

સાધારણ શીરો બનાવવામાં હમેશ પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ વાપરવી અને પાંચ શેર ખાંડનો શીરો કરવો હોયતો તેને સોજ કલ્લપવાળી તપેલીમાં નાખી એક તાજાં ઇડાંને ઘાઘ સોજું કરી કોટળાં સાથેજ ખાંડમાં ભચડીને સારીકાની મેળવી તેમાં ત્રણ શેર પાણી રેડી બધી ખાંડ બરાબર પીગળાવીને પછી ચુલે બળતે મુકવું અને ત્રણેક કકરા પડેને લીંબુનો ગાળેલો રસ એક નાનો ચમચો રેડી બે ત્રણ મીનીટ પછી ઉતારી થોડી વાર ઢાંકણ ઢાંકવું, જેથી બધા મેલ ઉપર આવીને પોપડો બંધાયે, તેને શીરો નીકળે નહી તેમ બધા આંધરાંની ચમચે કાઢી નાખ્યા પછી ઘાતાં સફેદ કપડાંના કટકાને ભીનવી નીચવીને એક તપેલાંની ઉપર દોરીથી જરા ઢીજું ઝોળીની કાંની બાંધી તેમાંથી શીરાને ગાળી કાઢવો, પણ શીરો ઉકળે તે વખતે માહે ચમચ ફેરવવી નહી.

ખીજી રીતે શીરો બનાવવો હોયતો ઉપર મુજબની પાંચ શેર ખાંડનો શીરો કરવો હોયતો એક કલઘલરેલાં તપેલાંમાં એક તાણું ઇંડું ભાંજી કોટળાંને નાખી દેવું અને ઇંડાંમાં એક પાથેર પાણી રેડી હથેલીથી ખુબ ધસ્તુ, તેથી આંદર કફ ચઢશે. ત્યારબાદ તપેલાંને ભાંયપર મુકી એક માટા કલસ્યામાં ઉપર લખ્યા જેટલું ઇંડું પાણી ભરી ઉભાં રેહીને ઉંચેથી ઝીણી ધારે બધું પાણી તપેલાંમાંનાં કફ ચઢેલાં ઇંડાં ઉપર રેડવું. જેમ કરતાં તેમાં વધારે કફ ચઢશે. તે પછી તેમાં ખાંડ નાખી ચુલે મુકી ખાંડ પીગળે ત્યાંસુધી અવારનવાર માહે ચમચ ફેરવવી, તેથી હેઠે ખાંડ ડાળશે નહી. પછી એમજ રાખી કકરા પડી ઉપર મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચે કાઢ્યા કરી શીરો નીતરો થાયને ઉતારી જરા વાર ઢાંકી રાખ્યા પછી ઉપર મુજબ ગાળવો.

ત્રીજી રીતે શીરો બનાવવામાં ઇંડું લેવું નહી પણ પાંચ શેર ખાંડ હોયતો તેમાં એક શેર ઇંડું પાણી રેડી ઉપર મુજબનાં તપેલાંમાં ચુલે મુકવું અને એક પાથેર સોળાં દુધમાં એક શેર ઇંડું પાણી ભિળી શીરામાં જરા ધીણુ આવેને તેમાં એ પાણી ભિળેલું દુધ એક પાથેર રેડવું. થોડી વાર પછી પાછું ખીજી એટલુંજ એ પાણી સાથનું દુધ રેડવું અને ઉપર કઠણ મેલ બંધાય તેને ત્રણ ચાર વખત આંધરાંની ચમચે કાઢ્યા પછી શીરો નીતરો થાયને બાકી રહેલું પાણી સાથનું બધું દુધ રેડી થોડી વારે પાછો શીરો નીતરો લાગેને ઉતારી ભીનવીને નીચવેલાં ઝીણાં કપડાંથી ઉપર મુજબ શીરો ગાળવો.

ઉપર મુજબ પાંચ શેર ખાંડમાં પાણી નામવું પણ ખાંડ વધારે હોયતો ઉપલેજ હીસાએ તેમાં પાણી રેડવું નહી પણ તેનાં પ્રમાણમાં પાણી આછું લેવું, તેમજ બે ત્રણ શેર યા તેથી પણ આછી ખાંડ હોય ત્યારે તો તે હીસાએ એક શેર ખાંડમાં પોણા શેર યા તેથી પણ સેજ વધુ પાણી રેડવું, કારણ મીઠાઈ, હલવો મુરખ્ખો અથવા ખીજી કાંઈ પણ એવું ઘણું યા થોડું બનાવવું હોયતો તે બધાંમાંજ વખતતો એક સરખો જોઈએ અને થોડાંમાં શીરો આછો હોયછે તો તે જલદી બળી જઈને પછી પેલું બનાવેલું કાચું રહી જાય છે, તેટલામાટે આપણી સમજણ મુજબ શીરામાં તપાસીને પાણી રેડવું જોઈએ.

ઉપર લખેલી ત્રણમાંની પેહેલી રીતનોજ શીરો હમેશ બધા સાધારણ વપરાશમાં આવેછે. પણ જેખી ચીજમાં પતળો અથવા તદન

પતળો શીરો કરવો કરી લખેલું હોય તેને માટે ઉપર મુજબ મેલ કાઢીને ગાળેલો અમથો શીરોજ લેવો. જ્યાં સેજ આસવાળો અથવા જરા ટાઈટ શીરો કરી લખેલું હોય તેમાં લેવા માટે ઉપર મુજબ શીરાને ગાળીયા પછી પાછો ચુલે મુકવો અને હેઠે લખેલી રીતે તપાસી આંગળીને જરા વીકાસદાર ધણો સેજ ઘટ જેવો શીરો લાગે તેવો લેવો. ટાઈટ અથવા ઘાડો શીરો નાખવા લખેલું હોય અથવા ચાર પાંચ તારી આસની કરી હોય ત્યાં અમટીમાં દાખીને તપાસતાં ચાર તાર નીકળે તેવો લેવો અને ધણો ટાઈટ અથવા ધણો ઘાડો શીરો લખેલો હોય ત્યારે અમટીમાં દાખતાં સાત તાર નીકળેને લેવો. આસની તપાસવાની રીત એમ છે કે ઉપલી ત્રણમાંની એક રીતે શીરો બનાવીને ગાળીયા પછી પાછો ચુલે મુકી તેમાં અમચ મુકવી અને તેને અવારનવાર બાહર કાઢી તેની ઉપર આંગળી લગાડવી અને તેની ઉપર જે શીરો વળગે તેને અમટીથી દાખીને પછી અમટીને પાછી ઉઘાડવી અને તેની વચમાં જેટલા તાર નીકળે તેટલા તારી આસની થયલી ગણીને તે મુજબ કામમાં લેવી. એ રીતે સાત તારી આસની થયા પછી વધુ વાર ચુલે રેહતાં જરા વધારે ટાઈટ શીરો થાય પછી તેની ગોળી કરી જોવી અને જ્યાં દખાય તેવી પોચી ગોળી થાય તેવો આસ યા શીરો લેવો કરી લખેલું હોય ત્યાં એ શીરો વાપરવો, પણ જ્યાં ગોળી પડતો અથવા કઠણ ગોળી પડતો શીરો યા આસ કરી લખેલું હોય તેને માટે તેમજ લેવડી, ગોલાબછરી, બાર્લીથુગર, સોહન હલવો તથા પશ્મખ (આગાની દાહડી) એ સઘળાંને સાફ પણ એવાજ શીરો જોઈએ, પણ શીરો એટલો બધો ટાઈટ થવા આવે છે તેટલાં ધણોખરોતો ચુલા ઉપરજ પાછી ખાંડ બંધાઈ જાય છે અને તેમ નહીં થવું તોપછી ઉતારીને રેડતાં તો શીરો નીતરો રેહવાને બદલે સફેદ ખાંડ બંધાઈ જાય છે એટલે પછી તે ખીલકુલ ઉપયોગમાં આવી શકતો નથી. તેટલામાટે ઉપર લખ્યા પ્રમાણે પોચી ગોળી પડતો શીરો થવા આવે તેની અગાઉજ પાંચ શર ખાંડનો શીરો હોયતો તેમાં ખાટાં લીંબુનો ગાળેલો રસ એકથી દોઢ નાનો અમથો ભરીને માહે રેડવો, તેથી પછી શીરો બંધાશે નહીં પણ તૈયાર થયા પછી નીતરોજ રેહશે. એવો શીરો તપાસવા માટે લાકડાંની સળીને વારંવાર શીરામાં બોળીને તેની ઉપર વળગેલા શીરાને અમટીમાં દાખીને તપાસ્યા કરવો અને તેને દાખીને અપટી પતી કરી જોવી અને તે પતી ખેંચાય તો હજી શીરો ચુલે રેહવાજ દેવો અને એમ કીધેલી પતી કકરી

થયાથી કડાક ફરીને ભાગી જાયતો પછી આપણે માગ્યેછ તેવોજ શીરો ઉપલી બધી ચીજોને માટે હવે બરાબર થયેલા છે એમ જાણી પુર્તજ ઉતારીને પછી એ બધી ચીજોમાં જેમ લખેલું હોય તેવી રીતે વાપરવો. પણ એ સઘળી મીઠાઈ માટે હમેશ પેહલાં નંબરની મારીશ્યસ ખાંડ લેવી, વેલાતી ખાંડ લેવી નહી.

શીરો વોટર આઈસનો.

છુંદલી સોજી ત્રણ રતલ ખાંડને એક કલઈવાળી તપેલીમાં નાખવી અને એક ઇંડાની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી ખાંડમાં બરાબર મેળવી તેમાં એક શર એટલે એક બાટલી ઠંડું પાણી સારીકાની ભેળીને ચુલે બળતાં ઉપર ઉંઘાડી તપેલી મુકવી અને તેમાં બરાબર એક કફરો આવેને ઉતારી મોજાં મલમલનાં કપડાંથી ગાળીને શીરો વાપરવો.

શીરો સફેદ.

સફેદ શીરો ઘણું ઘાડો જોઈતો હોયતો શીરો બનાવવાની રીતમાં લખેલી ત્રણમાંની કોઈપણ એક રીતે પણ ટાઇટ શીરો બનાવવો. પણ ઘેબર યા ખીજી મીઠાઈ માટે સફેદ શીરો જોઈતો હોયતો પોહોળાં તપેલાંમાં એક તારી ચાસની કરવી. પછી એ બેમાંની જે રીતે શીરો કાઢો હોય તેને ઉતારી ગરમ હોય તેટલાંજ તપેલાંને ઢળતું મુકવું જોઈ બધો શીરો એક તરફ એકઠો થશે અને તપેલાંનાં તળીયાંની થોડી જગ્યા ખાલી થશે, તે ખાલી જગ્યા તરફ એ ગરમ ગરમ શીરાને તવાથાથી જરા લઈ લઈને જાણે તે જગ્યા ઉપર કાંઈ વળગી ગયલું હોય તેને આખવી કાઢતાં હોય તેમ પણ પંખાથી પવન નાખે તેરીતે તવાથો પકડીને તે થોડા શીરાની ઉપર ધસ્યા કરવો અને જરા વારે પાછો ખીજે શીરો લઈને એમજ ધસવો. એ રીતે ઘાડા દુધપાક જેવો પણ સફેદ શીરો થાય ત્યાંસુધી તવાથાથી ધસ્યા કરવું. તે પછી તેમાં એક લીંબુનો રસ ભેળવો. કારણ સફેદ શીરો જલદી બંધાઈ જાયછે તેમ લીંબુથી થશે નહી.

સ્ટ્રેટ ક્રેમ તથા નોલકોલ.

ઉપરનાં બધાં જાદાં પાદડાં તથા ડાંડો કાપી કાઢ્યા પછી નક્કર ક્રેમજનો સવા રતલ વજનનો એક દડો કરવો અને તેના ડાંડા તરફના ભાગનો બે ઇંચ વ્યાસનો સરખો ગોળ કકડો કાપીને પછી છરીવડ

સંભાળથી અંદરની બધી કંબેજ કોતરી કાઢીને પોકળ કરી કંબેજનું બાહેરનું ફરતું પડ બધેથી એકસરખું એક ઇંચ જડું રાખવું. પછી ા રતલ કાંદાને છોલી બારીક બુકા જેવા કાપી ા રતલ ધીમાં ઉડી નાની તપેલીમાં શીકા લાલ તળી તેમાં છુંદેલું આડુ લસણ ા તોળો વધારવું અને આગ્ને ચોપડીમાં પાંચ કંબેજનામાં લખ્યા પ્રમાણે પણ એ કંબેજના ગાળામાં ભરાય તેટલાં ગોસ્તમાં તેમાં લખેલા બધા સામાન ભળીને તૈયાર કરી તેમાં કાંદાના વધારમાંનું આસરે નવટાંક જેટલું ધી ભળીને પછી કંબેજના ગાળામાં ભરી જો ઘટેતો અંદરથી કોતરી કાઢેલાં પાદડાંમાંથી જરા માહે મુકીને પછી પેલા ગોળ કાપી કાઢેલા કકડાને દાખીને ઉપર સફાઈથી મુકી ગાળો બંધ કરવો અને તે નીકળી નહી જાય માટે ટેપ અથવા કપડાંની પતીના કંબેજની આસપાસ સરખે અંતરે ત્રણ ટાઇટ આંટા બાંધી લેવા. ત્યારબાદ એક કલઇભરેલા પાટીયામાં આસરે દોઢ શેર ધી નાખી ચુલે કકડાવી કંબેજ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તેમાં બધેથી એકસરખી લાલ આખી તળીને કાઢી લઇ કાંદાના વધારવાળી તપેલીમાં કંબેજ મુકી એક નાળીયેરનું ઘાડું દુધ અડધા શેર રેડી ા તોળો નીમક નાખી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને હુઠેથી ચરેને સંભાળથી ફેરવી કંબેજ બરાબર ચરી થ્રેવી ધીપર આવેને ઉતારી થ્રેવી સાથેજ દીશમાં કાઢવી. એનો ટેકઃ ઘણો સારો થાયછે. નોલકોલ સ્ટફ કરવા હોયતો વચલાં કદના સંત્રાના જેટલા પણ તદન કુમળા છ નોલકોલને છોલી સરખા ગોળ કરવા અને આગ્ને ચોપડીમાં ખીમો ભરેલા પટેટામાં કાચા પટેટા કોતરવા લખેલુંછે તે રીતે નોલકોલને કોતરી તેમાં લખ્યા પ્રમાણે ખીમો ભરવો અથવા ઉપર કંબેજમાં ગોસ્ત ભરવા લખ્યુંછે તેવું ગોસ્ત ભરી એક નાળીયેરનું એક પાથેર ઘાડું દુધ તથા ગોસ્તની સોજ થ્રેવી એક પાથેર રેડી ા તોળો નીમક નાખીને કંબેજની કાતી પકાવવા. નાળીયેરનું દુધ પસંદ નહી હોયતો તેને બદલે દોઢ પાથેર ભિંસનાં દુધમાં અડધા પાથેર ઠંડું પાણી ભળીને તે લેવું.

સ લં જ અ થ વા સ લં ગા . (મુસલમાન લોકની વાંની.)

મોટા કાંદા શેર ૧૫, ધી રતલ ૦, ચીચોરા કાઢેલી સોજ આમલી તોળા ૩, ખાંડ તોળા ૨૫, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧૫, બદામની ખીજ; ભાંજેલાં પસ્તાં તથા ચારોળી દરેક તોળો ૦૫૫, તાજાં ઇંડાં ૫.

કોડીનાં વાસણમાં નાના ચાર ચમચા ઠંડું પાણી રેડી તેમાં આમલીને હડી કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરાંને ખીજીં કોડીનાં વાસણમાં કાઢી આમલીમાં ખીજીં બે ચમચા પાણી રેડી ચોળીને બાકીનું ડોહરું કાઢી લઈ છુછો ફેંકી દઈ ડોહરાંમાં ખાંડ તથા નીચક ભેળવું. આમ્મે ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ મેવાને છોલી બદામ પસ્તાંની બારીક સ્લાઈસ કાપી બધું ઘીમાં ફેરવું કરવું. કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપવા. પછી કલહભરેલા પાટીયા અથવા મોટી કઢાઈમાં ઘી કકડાવી તેમાં પેહલે મેવાને તળીને કાઢી લીધા પછી કાંદો નાખી અવારનવાર ચમચથી ફેરવ્યા કરવો અને બધા એકસરખો લાલ તળાયને તેમાં ખાંડ સાથેનું આમલીનું ડોહરું તથા તળેલો મેવો ભેળીને પછી કલહવાળા પેણામાં બધું ઘી સાથેજ કાઢી તેની ઉપર ભાંજેલાં પાંચ ઇંડાં સમાય તેટલું પાંચરવું. પણ કોઈપણ તરકારીની ઉપર આખીદાળનાં ઇંડાં કરવાં હોય છે ત્યારે હમેશ દાળ સફેદી બેઉ સાથે નાખે છે અને તે ઇંડાં બંધાયા પછી તેની સફેદી કઠણ થઈ જાય છે માટે તેમ નાખવાને બદલે પેહલે ઇંડાંની અણી તરફનાં કોટળાંને દાઢીયાં જેટલા ગોળ કટકો ભાંજી કાઢીને પછી પેણામાં પાંચરેલી મેળવણીના થોડા ભાગની ઉપર કોટળાંમાંથી થોડી થોડી કરીને પેહલે સફેદી રેડીને પછી તે રેડેલી સફેદીની વચમાં ઇંડાંનાં કોટળાંનું તળીયું દાખી જરા ખાડો કરીને તેમાં દાળ નાખીને પછી એજ રીતે બધાં ઇંડાં ભાંજ્યા બાદ ઉપર ઢાંકણ ઢાંકી તેની ઉપર છુટા છુટા થોડા ઇંગાર મુકી મેળવણીમાં ભેળેલું આમલીનું ડોહરું બધું બરાબર સુકાય તેટલાં હેઠે વચમાં કાંદા ડાબે નહી તેની સંભાળ રાખવી અને દાળ બંધાયને ઉતારી ચમચથી ઇંડાં કાઢવાં. એ રીતે ઇંડાં ભાંજ્યાથી સફેદી બંધાયા પછી મજાહની નરમ લાગે છે. મેવો પસંદ નહી હોયતો તે નાખવો નહી. એ વાંની સારી લાગે છે.

સો. ઝેરી કીમ-આઈસ.

સોજ પાકી સો. ઝેરી રતલ ગા, સોજ ખાંડ તોળા ૫, Brown & Polson's કોર્નફ્લોઅર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ઇંડાં ૨, લીંબુ ૧ નો રસ, મીલકમેડ કનડેનસ્ડ મીલ્ક ટ્રેબલ-સ્પુન ૩, રંગ આઈસ કીમનો ૫૫ મુજબ.

ખાંડ પીગળાવી સોજી તપેલીમાં ગાળી તેમાં આવલ તથા બદામ ભિળી ઇંગારે મુકી ધુંટયા કરવું અને કઠણ થાયને ઉતારી થોડાં કપને જરા માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી ભરીને ઠંડાં પાણીમાં મેલી બંધાયને ઉલટાવીને આખાં કાઢવાં અને જરા ઠંડાં પાણીમાં માર્મણડને ભળી નરમ કરીને ઉપરથી તે રેડવી.

સંતા તથા મોસંખીની છાલના મુરખખાનાં અચાર.

મળહના પાકા લાલ અથવા પીળા રંગના સંતાની જદી છાલ લેવી અને તેની ઉપરની ભેરદુપર જાયફળ ખમણવાની ખમણી ધસીને જરા છાલ ઓખવી કાઢ્યા પછી તેજ તરફથી ખાવાના કાંટાવડે સેજ છુટા છુટા ચોખા દઇને તેના હાથવડે આસરે સવા ઇંચ જેટલા કટકા ભાંજવા. મળહના પીળા રંગનાં મોસંખી પણ બનતાં સુધી ઘણી જદી છાલનાં લેવાં અને અકેક મોસંખીની ચાર ચીર કાઠી છાલ કાઢી તેની પીળી ભેરદુપર ખમણી ધસીને સંતા કરતાં એ છાલ જરા વધારે ઓખવી કાઢ્યા પછી એને ઘણા પાથે પાથે ચોખા દેવા અને અકેક ચીરની છાલના જેઉ આણી તરફથી ખીડાંના આકારના બે કટકા કાપ્યા પછી વચમાંનો ભાગ રેડ તેના આડા બે કટકા કાપી એ જેઉ જતની છાલના કટકા તોળીને દરેક શેર ૦૮ લેવા અને પોણેશિર ઠંડાં પાણીમાં દોઢ તોળો નીમક પીગળાવી ટોડીનાં મોટાં બોલમાં ગાળીને તેમાં છાલના કટકાને ચોવીસ કલાક બીનવી રાખ્યાબાદ આંખે ચોપડીમાં મુરખખો સંતા તથા મોસંખીની છાલનો છાપેલોછે તેમાં લખ્યા મુજબ એ છાલના કટકાને ઘાઇને તેજ રીતે બાફવી અને સોજી ખાંડ શેર પોણાબે લઇ તદનજ કલઇભરેલી તપેલીમાં એજ મુરખખામાં લખ્યા મુજબનો શીરો બનાવી તેમાં પેહલે મોસંખીની છાલના બાફેલા કટકા નાખી ચુલે ધીમે બળતે ઉધાડું મેલી આસરે એક કલાક થાયને સંતાની છાલના કટકા નાખવા અને લાકડાંના મોટા ચમચાથી અવારનવાર છાલ તળે ઉપર કરી ઘણાજ ઘાડા શીરા સાથેનો મુરખખો થાયને ઉતારવો. પણ ઉપલી રીતે મુરખખો બનાવવા માટે શીરાને ચુલે મુકવાની ત્રણ ચાર કલાક આગમચ અડધી શેર સોજી નવી કોકમને સાફ કરી ભાંજીને ઝીણા કટકા કરી સરકાથી સોજી ધીવી અને એક પાઇન્ટ સોજી સરકા સાથે મોટાં કોડીનાં બોલમાં બીનવી રાખી વારંવાર લાકડાંના ચમચાથી તળે ઉપર કરીને ભચડ્યા

કરવી અને બીનબાને ચાર કલાક થાયને હાથવડે સારીકાની ચોળીને પછી ઘાતાં જાંજરાં મજાબુત સફેદ કપડાંમાં રસ સાથે થોડું થોડું નાખી દાખીને બધા રસ ગાળી લીધાબાદ છુછામાં ખીજે અડધી પાછટ સરકો રેડી ખુબ ચોળીને ઝેજ રીતે કપડાંમાંથી બાકીનો બધા રસ કાઢી લઈ છુછો ફેંકી દેવો. જે અરસામાં ઉપર લખેલા બેઉ છાલનો ધણાજ ઘાડા શીરા સાથનો મુરખબો તૈયાર થાયને ઉતારી તેમાં કોકમનો રસ તથા પોણા તોળો નીમક ભળી ઝેજચીના દાંણા, તજ તથા લવંગ દરેક અડધા તોળાને ખોખરું કરી અંદર તે પણ મેળવીને ચુલે ઘણી ધીમી આંચે ઉધાડું મલી માહે અવારનવાર લાકડાંનો માટો ચમચો અથવા તદનજ કલ્લભરેલી નાની ચમચ ફેરવ્યા કરવી અને અંદરનો રસ થોડો બળેને ભેજ વગરની સોજી મરચાંની મુકી અડધી તોળો અને વધારે તીખાં અચાર કરવાં હોયતો એક તોળો મેળવરી. અચાર તૈયાર થવા આવશે ભારે માહે શીણ આવશે, તે પછી શીરો ઘણું ઘાડો કરવો નહી, કારણ તેમ કરીને ઉતાર્યાથી અચાર ઠંડું થતાં ઘણાજ ઘટ શીરો થઈ જાયછે અને તેમાં અચાર બરાબર ચરતાં નથી. તેટલામાટે અચાર બરાબર ડુબે તેટલો અને જરા ઘાડો જેવો શીરો થાય ભારે ઉતારીને ઉપર ઝીણું કપડું બાંધવું અને તદન ઠંડું થાયને બરણીમાં ભરી ચપટ ઠાંકી ઉપર કપડું બાંધી બે ત્રણ દિવસને અંતરે તળે ઉપર કરતાં રેહવું અને સંત્રા કરતાં માસખીની છાલને ચરતાં વખત લાગેછે માટે બે મહિને માસખીની છાલ બરાબર ચરછે તે પછી અચાર વાપરવાં. એ અચાર સાશં લાગેછે. વચલાં કદના બે સંત્રાની છાલ એક પાથરને આસરે થાયછે અને એટલાંજ માટાં બે માસખીની છાલ પણ એટલાંજ વજનની થાયછે.

રુપં જ કેક .

તદન તાજાં ઇડાં ૧૨, આખાં ૮ ઇડાંનાં વજન જેટલી છુંદને બારીક ચાળણીથી ચાળેલી ખાંડ, આખાં ૪ ઇડાંનાં વજન જેટલો મીઠનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો, વેનીલા એસેન્સ નાના ચમચા ૨, લીંબુનું એસેન્સ નાનો ચમચો ૧, બદામનું એસેન્સ ટીપાં ૪૦, કાણુ માખણ અથવા સોજું માખણનું ધી ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી ડાબે નહી તેમ સેકીને બીનાસ વગરનો તદ્દન કારડો કરવો. પછી ઇંડાંને ભાંજી સફેદી જુદી કાઢી તેમાંની અડધીને કઠણ કફ ચઢાવવો અને એક ગોળ તળીયાંની ઉંડી તપેલીમાં દાળ નાખી કેક ઘુંટવાના સોટાવડે ખુબ ઘુંટી તેમાં જરા જરા કરી બધી ખાંડ ભેળી કફ ચઢાવેલી સફેદી મેળત્રીને પછી જરા જરા આટો નાખતા જમ્બ જેરથી લગલગ અડધા કલાક ઘુંટવું. તેટલાં બાકી રહેલી અડધી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી છેલ્લે તે ભેળીને પછી એસેન્સ મેળવવું અને એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલા પત્રાંના કેક બનાવવાના સોજ ગોળ દાખડાને અથવા કલઈભરેલી વાટીને પુરતું માખણુ યા ધી લગાડી તેમાં મેળવણી રેડી ગમેતો ખીજી થોડી બારીક ઘુંદેલી ખાંડ ચાળણીવડે ઉપર છાંટી તુર્તજ પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે ભુંજીને કેકને ઉલટાવીને આખું કાઢવું. આઈસીંગ સાથનું સ્પંજ કેક બનાવવું હોયતો એ મેળવણી એકથી સવા ઇંચ જેટલી છાલકી ભરાય અને ઉપર ખીલવા માટેની બાકી જગ્યા રેહ તેટલા ત્રાંબાના કલઈભરેલાં એક ખુતચાને માખણુ યા ધી ચોપડી તેમાં મેળવણી રેડીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠી, તંદુર યા મોટા ચુલા ઉપર ભુંજવું અને કેક જરા ઠંડું થાયને ઘણી ચાલતી છરીવડે એ કેકના ગમે તેવા આકારના કકડા કાપી તેની ઉપર રાજખરી જમ જરા ચોપડી આંચે ચોપડીમાં આઈસીંગ ખાંડનીમાં લખ્યા મુજબનો થોડો સામાન તૈયાર કરીને જમની ઉપર તેનું ા ઇંચ જાડું ૫૩ લગાડી તે કઠણ થવા માટે ઠંડી ભઠ્ઠીમાં મુકવું અથવા તો એ કેકના ચોરસ યા ડાયમંડ ઘાટના હાલીથી ત્રણ ઇંચ જેટલા કકડા કાપીને પછી તેને વચમાંથી સરખા બે ભાગમાં કાપીને તેની ઉપર જરા જમ ચોપડી બેઉ કકડાને પાછા સાથે જોડીને પછી તેની ઉપર આઈસીંગ પાંચરવી. અમથું બધા રવાનુંજ બનાવેલું કેક આટાનાં કેકનાં કરતાં વધારે પોચું થાયછે માટે તેવું કરવું હોયતો ઉપર મુજબનોજ ખીજો બધો સામાન લેવો પણ આટાને બદલે મીલનો પેહલાં નંબરનો સોજો સફેદ બારીક રવો આખાં ૮ ઇંડાંનાં વજન જેટલો લઈને ઉપલીજ રીતે મેળવણી તૈયાર કરીને કેક ભુંજવું. પણ એ કેકને ખીજાં કોઈ કામમાં અથવા ઉપર લખ્યા પ્રમાણે કાપીને જમ ચોપડી આઈસીંગ લગાડવા માટે વાપરવું નહી, એમ અમથુંજ ખાવામાં એ કેક ઘણું મજાહનું લાગેછે. મરઘીનાં મોટાં પાંચ

અને વચલાં કદનાં કોટળાં સાથનાં આખાં છ ઇડાંનું વજન અડધા રતલ થાયછે, તેમજ ઉપર લખેલા બધા સામાનનું આટાનું અથવા રવાનું ભુંજેલું તૈયાર સ્પંજ કેક દોઢ રતલની થોડું ઉપર થાયછે. તાજાં ઇડાં નહીં હોયતો પછી દાળ આઠ ઇડાંની અને સફેદી પંદર ઇડાંની લેવી, કારણ તેવી દાળથી કેક વીસરું લાગેછે અને ઝાઝી દાળથી મળાડનું થાયછે. લીંબુનાં ઍસેન્સને બદલે લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના તણુ ચમચા ચાલશે.

સ્પંજ કેક ૨ ભું.

તદન તાજાં ઇડાં ૪, કોટળાં સાથનાં આખાં ૪ ઇડાંનાં વજન જેટલી છુંદીને ચાળેલી ખાંડ, મીલનો પેહલાં નંબરનો બહનો આટો તથા મીલનો પેહલાં નંબરનો ઝીણો સફેદ રવો દરેક આખાં ૨ ઇડાંનાં વજન જેટલો, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૩, બદામનું ઍસેન્સ ટીપાં ૩૦, કઠણ માખણ અથવા સોજી ધી ખપ મુજબ.

ઉપર પેહલાં સ્પંજ કેકમાં લખ્યા પ્રમાણે આટાને ચાળી સેકા સુકો કરી તેમાં લખ્યા મુજબનાં તપેલાંમાં ઇડાંની દાળ નાખી સોટાવડે ઘુંટી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી માહે નાખી બેઢ બિળીને તેમાં થોડી થોડી કરી ખાંડ નાખી ઐમજ રવો નાખીને સોટાવડે લગભગ વીસ પચીસ મીનીટ ઘુંટવું, જે દરમ્યાન જરા જરા કરી બધો આટો પણ નાખવો. જેમ જેરમાં ઘુંટાયછે તેમ કેક ખીલેલું અને પોચું થાયછે. છેલ્લે લીંબુનો રસ તથા ઍસેન્સ ભિળવું અને કેક આખું રાખવું હોયતો પેહલાં સ્પંજ કેકની માફક પત્રાંના ગોળ દાબડામાં યા વાટીમાં ભરવું. પણ કાપી કકડા કરીને ખીજ કોઇ ઉપયોગમાં લેવું હોયતો ઉપર ખુનચામાં ભરવા લખેલુંછે તેમ નાના ખુનચાને પુરતું માખણ યા ધી લગાડી તેમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. ઉપલા સામાનનું ભુંજેલું તૈયાર કેક ઐક રતલ થશે. બધા રવાનું ઐ કેક બહું પોચું થશે પણ બધા આટાનું ઐ કેક કીધું હોયતો તે તદન થીસધ જઈ ભારી થઈ ખીલ્યા વગરજ રહેશે. ખીજાં દોઢ પુડીંગમાં વાપરવા માટે બધા રવાનું ઐ કેક કરવું નહીં, આટો તથા રવો બેઢ બિયું લઇનેજ બનાવવું. અમથું ખાવા માટે ઐ કેકમાં ગમેતો ખોખરી કીધેલી ફરવેસીદ પોણા તોળો નાખવી.

રૂપંજ કેક કૉર્નફ્લૉઅર.

Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર આખાં ૨ ઇંડાંનાં વજનનો, છુંદીને ચાળેલી ખાંડ આખાં ૩ ઇંડાંનાં વજન જેટલી, તદનજ તાજાં ઇંડાં ૪, ગ્રાઉન ઍન્ડ પોલ્સનનો પેસ્લી ફ્લૉઅર વાલ ૫ (એ આની ભાર), માખણ ૫૫ મુજબ.

પેસ્લી ફ્લૉઅર નાખેલી કોઈપણ મેળવણીને તૈયાર કીધા પછી થોભવું બેધયે નહી, માટે મેળવણી તૈયાર કીધા આગમચ ભુંજવા માટેની સામગરી કરી રાખવી. તે પછી કૉર્નફ્લૉઅરમાં પેન્ડલીફ્લૉઅરને ઘણા ઘરાબર ભેળવો અને ઇંડાંને ભાંજી દાળને ખુબતરેહ દોહવીને પતળી કરી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવીને પછી દાળમાં ખાંડ ઘરાબર ભેળી સફેદી મેળવી છેલ્લે પેસ્લી ભેળેલા કૉર્નફ્લૉઅર મેળવવો અને એ કેક ભુંજતી વેળા ઘણું ખીસે છે તેટલામાટે એ મેળવણીથી એ ભાગ ભરાય અને એક ભાગ ખાલી રેહ તેટલા દાખડા યા વાટીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાષ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભટ્ટી, તંદુર યા ચુલા ઉપર ઘરાબર ભુંજવું. પેસ્લી ફ્લૉઅર નહી હોયતો તેને બદલે બેકીંગ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી લેવો. એ કેક સીક માણસ તેમજ બચ્ચાંને ખવાડવામાં હલકું છે. પણ અમચું ખાવા સાફ બનાવવામાં ગમેતો દાળને ઘુંટયા પછી તેમાં સોળું માખણ ચેર ૦ ભેળીને પછી તેમાં ઉપર મુજબ ખીજો બધો સામાન મેળવવો. તદનજ તાજાં ઇંડાં નહી હોયતો પછી ત્રણ ઇંડાંની દાળ અને પાંચ ઇંડાંની સફેદી લેવી. પેસ્લી ફ્લૉઅર તથા બેકીંગ પાઉદર નાખ્યા વગર એ કેક બને છે પણ તેને રૂપંજ કેક ૨ જાંમાં લખ્યા મુજબ ઘુંટવું બેધયે.

રૂપંજ કેક ચોખાના આટાનું.

તાજાં ઇંડાં ૪, બારીક છુંદેલી ખાંડ તોળા ૫, મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો તોળા ૩.

રૂપંજ કેક પેહલાંમાં લખ્યા મુજબ ઉપલા સામાનનું કેક ઘુંટીને બનાવવું. પણ રૂપંજ કેક કૉર્નફ્લૉઅરનામાં લખ્યા મુજબનો પેન્ડલી ફ્લૉઅર નાખીને આએ કેક બનાવવું હોયતો આટામાં ૦ તોળો પેસ્લી

ફ્લોઅર મેળવો અને દાળને ખુબ ધુંટી તેમાં ખાંડ બરાબર મેળવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તે ભિળી છેલ્લે આટો મેળવીને મેળવણી ભરી એજ કેકમાં લખ્યા મુજબ થોભ્યા વગર પુર્તજ ભુંજવું.

સ્પંજ કેકનું પુર્ણ મ.

સ્પંજ કેક તોળા ૬, સોન્ટું દુધ શેર ૧૧, તાજાં ઇંડાં ૨, સોન્ટું માખણ નવટાંક, ચવચવના અથવા વેલાતી ઔરેંજના મુકા મુરખ્યાના ઝીણા કાપેલા કકડા તોળા ૩, ટ્રેડી નાનો ચમચો ૧, વેનીલા એસેન્સ ચમચી ૨, ખાંડ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કેકને અડધા કલાક દુધમાં ભીનવી રાખીને પછી ભાંજીને બરાબર એકરસ કરી ઇંડાં ભાંજી દોહવીને તે અને પછી ખીજે બધા સામાન માહે બરાબર મેળવી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ ભિળી પાઇ દીશ યા લંગડીને પુરતું માખણ ચોપડી તેમાં મેળવણી ભરી પુર્ણ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ગરમ ભઠ્ઠી, તંદુર યા સગડી ઉપર ભુંજવું અને બાફવું હોયતો ઉંડાં વાસણને માખણ લગાડી તેમાં ભરી એમાંજ લખેલી રીતે બાફવું.

સ્પંજ કેક પેજલી ફ્લોઅરનું.

કોઇપણ સાધારણ આટામાં Brown & Polson's Pais Flour ભિળીને સ્પંજ કેક બનાવવું હોયતો તેને મુદ્દલ ધુંટવું જોઇ નહી. કારણ એ પેસ્લી ફ્લોઅર ભિળીયાથી વગર ધુંટવે પોતાની મેલેજ કેક ખીળી જાયછે. પણ પેસ્લી ભિળેલી મેળવણી તૈયાર થયા પછી મુદ્દલ થોભવું નહી પણ પુર્તજ કેકને ભુંજવા મુકવું જોઇયે. તેટલામાટે કેકની મેળવણી તૈયાર કરવા પેહલાં ભુંજવા માટેની સામગરી કરી રાખવી અને પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં સ્પંજ કેક પેહલાંમાં લખ્યા મુજબનો બધા સામાન લઇ આટા સાથે પેજલી ફ્લોઅર તોળો ૦૧ ને વાલ ૫ એટલે ૭ આની ભારને બરાબર ભિળીને પછી દાળને ખુબ ધુંટી પતળી કરી તેમાં ખાંડ મેળવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તે ભિળી છેલ્લે પેજલી ફ્લોઅર સાથના આટાને એમાં બરાબર મેળવી દઇને એજ સ્પંજ કેકમાં લખ્યા મુજબ ભરીને પુર્તજ ભુંજવા મુકી દેવું. સ્પંજ કેક ૨ જાંમાં લખ્યા મુજબનો સામાન લઇ આટો તથા રવો બેઉ ભેગાનું અથવા અમથા રવાનું સ્પંજ કેક ઉપલીજ રીતે પણ પેસ્લી ફ્લોઅર ૦૧ તોળોજ ભિળીને બનાવવું.

સ્પંજ પુડીંગ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; સોળું કઠણ માખણ તથા છુંદેલી ખાંડ એ દરેક ચીજ કોટણાં સાથનાં આખાં બે ઇંડાનાં વજન જેટલી, તાજાં ઇંડાં ૨, લીંબુનું એસેન્સ ચમચી ૦૧ (ટીપાં ૩૦), ખીનું લગાડવા માટે માખણ ખપ મુજબ.

આટાને ચાળીને કેક બનાવવાની રીત આખી ચોપડીમાં છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સેકીને કોરડો કરવો. પછી ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાવડે ખુબતરેહ દોહવીને તેમાં અકેક પછી બધા સામાન ભેળવો અને થોડાં ચાનાં નાનાં કપને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી જરા અધુરી ભરીને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવાં.

સ્પંજ પુડીંગ ૨ જી.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોળું માખણ તથા સોજી લાલ ખાંડ દરેક તોળા ૧૫, સોળું દુધ ચેર ૦૧, છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી ચાળેલી બારીક સુંક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ઇંડાં ૨, છુંદેલું જયફળ ૧, સોદા બાઇ-કાર્બ સપાટ ભરેલી ચમચી ૦૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

આટાને પેહલાં સ્પંજ પુડીંગમાં લખ્યા મુજબ ચાળી સેકીને સુકો કરવો. પછી ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાવડે ખુબતરેહ દોહવી પતળાં કરી આટામાં મેળવીને પછી દુધમાં સોદા પીગળાવી તે જરા જરા કરી આટામાં ભેળીને પછી બધા સામાન એમાં એકરસ કરવો અને એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલાં એક મોટાં ઉડાં બોલ અથવા સાદાં મોહડને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી આખી ચોપડીમાં પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સફેદ ઘીતાં કપડાંને ઉપર ઢીળું બાંધીને પુડીંગ કઠણ થાય લાંબુધી બાંધીને પછી કાઢીને અમથું અથવા મીઠા સૌસ સાથે ખાવું. કોઈપણ જાતની જમ સાથે વધારે સારું લાગે છે.

સફેદીને ખાવાના કાંટાવડે કેક ચઢાવવાની રીત.

ખાવાના એક કાંટાથી ઇંડાંની સફેદીને કેક ચઢાવનાં વખત લાગે છે માટે ત્રણ કાંટા સેવા અને તેના અણી તરફના ભાગ અકેકની પાથે પાથે

અથડીને પંખા જેવું થાય અને કાંટાના બધા ડાંડાના છેડા અકેકપર આવે તેવી રીતે જમણા હાથમાં પકડીને પછી તે વડે કફ ચઢાવ્યાથી જલદી કફ ચઢે છે અને સફેદી કઠણ થાય છે.

સંભારીયાં. (હીંદુ લોકની વાંની.)

વચલાં કદનાં ખાટાં લીંચુ જેટલા સારી જતના પટેટા શેર ૦૧૧, ઘણી કુમળી ત્રીણી પાપડી; આંગળી જેટલાં લાંબાં ખીયાં વગરનાં કુમળાં વેંગણાં તથા સેજ જદો સોજો શકરકંદ દરેક શેર ૦૧, જદાં પણ કુમળાં નાનાં તળવાનાં કેળાં ૪, ઘણું સોજું મીઠું તેલ ભરેલું શેર ૦૧, સોજું માટું નાળીયેર ૧, સોજુ કોકમ તોળા ૨, આદુ તોળો ૦૧૧, ખીયાં કાઢેલાં સુકાં મરચાં તોળો ૦૧, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, માટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, દલેલી હળદ; મરી; ધાણા છરાંનેા મસાલો તથા આખા રાઈના દાણા દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

નાળીયેરનો બધો સફેદ ભાગ ખારીક ખમણવો. આદુને છોલી ઘણા ખારીક ભુકો કાપવો. કોકમને સાફ કરી ધોઈને ભુકો કાપવો. કોથમીરનાં પાદડાં તથા લીલાં મરચાંને ધોઈને ખારીક કાપવું. પછી એ બધા સામાનમાં હળદ, મરી, ધાણા-છરાંનેા મસાલો તથા નીમક નાખી સારીકાની મેળવવું. પાપડીને સમારીને ધોવી અને કોઈપણ તરકારી તથા કેળાંની છાલ છોલ્યા વગર એમજ સોજું ધોઈ પટેટાના બળે કટકા કાપવા અને કંદને ઉભા બે ભાગમાં કાપીને તેના પણ પટેટા જેટલા કટકા કાપવા. વેંગણાંનાં જરા ડીચકાં રાખી હેઠેથી ઉભાં ચાર ભાગમાં કાપી ઉપરથી વળગેલાં રાખવાં. કેળાંના બે કટકા કાપી તેને પણ વેંગણાની કાની કાપી છેડાપરથી જરા વળગેલાં રાખવાં. ચારબાદ વેંગણાં તથા કેળાંના ચીરેલા ભાગમાં ભેળેલા મસાલામાંથી થોડો થોડો ભરી ચારે ચીર દાખીને વળગાવવી અને બાકી રહેલા બધા મસાલામાં બધી તરકારીને સારીકાની સંડોવવી. તે-પછી જરા માટા કલકભરેલા પાટીયામાં ચુલે તેલ કકડાવી તેમાં ખીયાં કાઢેલાં સુકાં મરચાં તથા રાઈના દાણા નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી મરચાં કાળાં થાય નહીં પણ લાલજ તળાયને ઉતારી પાટી કેળાંને જુદાં રાખી બાકીના બધા સામાનને તપેલીમાં નાખી ચમચે ભેળી ઇંચારપર મેલી ઢાંકણ ઢાંકી તેની ઉપર પાણી રેડવું અને વારંવાર ઉંઘાડી ચમચથી તળે ઉપર કરવું બધું જરા નરમ થાય ચારે કેળાં ભેળી એજ રીતે તળે ઉપર કરવું પણ અંદર પાણી રેડવું નહીં અને બધું બરાબર નરમ થાયને ઉતારવું. એ વાંની સારી લાગે છે.

સ મોસા ખમણુ, જમ, દાળ, માવો, મેવો

અથવા મુરખાના માનના.

માન બનાવવાની રીતમાં સાધારણ માન લખેલું છે તે મુજબ ખપ જોગું માન બનાવવું અને તેના ઘણાજ નાના સંત્રાના જેવા ગોળા થાય તેટલા કટકા કાપી તેમાં લખ્યા મુજબ ખેંચી વળ દબને પછી તેનો ગોળો કરી એક ઇંચના પાંચમા ભાગ જેટલી પતળી નાની સફાઈદાર રોટલી વણી તેને સરખા બે ભાગમાં કાપતી. પછી ખમણુ નાળીયેરનાંમાં લખ્યા મુજબ ખમણુ બનાવવું, આઝ્મિ ચોપડીમાં પોળી દાળની તથા માવાની માનની ફરમાસુ છે તેમાં લખ્યા મુજબનો માવો અથવા દાળ તૈયાર કરવી, કેરીની ચીરના મુરખાના ઘણા બારીક કટકા કાપવા અથવા કેરીનો ખમણેલો મુરખો લેવો, આઝ્મિ ચોપડીમાં તળેલી બદામ દરાખ લખેલી છે તે મેદા ખાંડ બેળીને તૈયાર કરવી અથવા રાજખરી યા ખીજી કોઈ સોજી જમ જે ગમતે એ બધાંમાંથી એક ચીજના સમોસા કરવા હોય તેને માનની રોટલીના કાપેલા એક કટકાના અડધા ભાગની વચમાં સમાય તેટલું પુરતું મુકી તેની ફરતી કીનારીની ઉપર જરા પાણી ચોપડીને પેલા બાકીના ખાલી ભાગને ઉપર વાળી લઈ માહે ભરેલું ઢાંકીને કીનારીને સફાઈથી બરાબર વળગાવી લેવી. ચારબાદ મોટી કઢાઈ યા મોટા હંડા પેણામાં પુરતું માનનું ધી નાખી ધીમે બળતે મેલી તેમાંથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને તેમાં છુટા છુટા સમોસા મુકી એક પડ કકરું સફેદ તળાયને આંધરાંની ચમચે ફેરવી ખીજી એમજ થાયને પેણા યા કઢાઈની કીનારીપર ચમચને ટેકાવતી, જેથી માહેલું ધી નીકળી જશે. એ સમોસા ભુંજેલા કરવા હોયતો આઝ્મિ ચોપડીમાં નાનખટાઈમાં લખ્યા મુજબ કચરોટ યા ખુનચામાં મજાહના સફેદ કકરા સમોસા ભુંજવા.

સ મોસા ખી માના માનના.

માનના સમોસા ખીમાના બનાવવા હોયતો સમોસા ખમણુ, જમ, દાળ, માવો, મેવો અથવા મુરખાના ઉપર છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ માન બનાવી તેના ગોળા કાપી વણીને બંને કટકા કાપી હેઠે સમોસા ખીમાના સાદામાં લખ્યા મુજબનો ખીમા બનાવી તે ભરીને તેજ બધા સમોસામાં લખ્યા પ્રમાણે માનનાં ધીમાં તળવા યા ખુનચામાં ભુંજવા.

સ મો સા ખી મા ના સા દા .

આમ્મિ ચોપડીમાં ખીમા ગોસ્ત અથવા મરધીને લખેલા છે તેવા ખપજોગો સેજ તતરેસો પકાવવો અને તેમાં ખટાસ ઉપરાંત થોડો વધારે વેલાતી સોસ તથા ભીંજુનો રસ નાખી પાછો ચુસે સુકી જરા સુકવવો, પણ પોચોજ રાખવો, વવરો કરવો નહીં અને ઉતાર્યા પછી તેમાં ટેસ્ટ સુજળ મસાલો ગરમ ભિળવો. આરબાદ પફપેસ્ટ કસ્ટનાં પેશીસનો આમ્મિ વૌવૌધ વાંનીમાં છાપેલા છે તે ખપ જોગો બનાવી સમોસા જેટલા નાના મોટા કરવા હોય તે પ્રમાણે તેના વીટાના ગોળા કાપી તેમાં લખેલી રીતે પણ એક ઇંચના પાંચમા ભાગ જેટલું પતળું વણીને તેના બે કટકા કાપવા અથવા આમ્મિ ચોપડીમાં રોટલી ધઉંની નવ રીતથી બનાવવા છાપેલી છે તેમાં સમોસા સાઈ બનાવવા લખેલું છે તેવી રોટલી બનાવીને તેના બે કટકા કાપવા અને એ બેમાંથી જે એક રીતનું સમોસા માટે બનાવ્યું હોય તેની વચમાં પુરતો ખીમા સુકી કીનારી ખાલી રાખી તેપર પાણી ચોપડી સફાઈથી બેવડું વાળી એ રીતે બધા સમોસા તૈયાર કીધા પછી પેણામાં પુરતાં ધીને બરાબર કકડાવી તેમાં કકરા શીકા લાલ રંગના તળવા. ગમેતો એ સમોસામાં ખીમાને બદલે કોળમી, કાણુ અથવા બાફેલી સાંધનો ખીમા પકાવીને તે ભરવો અથવા આમ્મિ વૌવૌધ વાંનીમાં સેમ્બોલ લખેલું છે તેવું બનાવીને ભરવું. ગોસ્તના ખીમાના ઝીણા સમોસા કરવા હોયતો ઉપર સુજળ ખીમા તૈયાર કરવો અને અડધા રતલ મીલના પેહલાં નંબરના ધઉંના આટામાં નવટાંક ધી તથા અડધા તોળો વાટેલું નીમક ભેળી પાણીથી કઠણ બાંધી ખુબતરેહ યુંદીને એક કલાક રાખ્યાબાદ પાછું યુંદીને તેના ત્રણ ગોળા કરવા અને પુરતો સાટો નાખી તે દરેકને ધણીજ પતળો કાગળ જેવો વણીને બે ઇંચના વ્યાસનાં બારીક કીનારીનાં ગ્લાસવડે પુસીની કાની તેને કાપીને પછી તેના બે કટકા કરી તેમાં ખીમા ભરી પાણી લગાડી વાળીને કીનારી વળગાવીને ઉપર સુજળ ધીમાં કકરા તળવા અથવા એમ ગ્લાસથી કાપવાને બદલે એ વણેલા આટાના અડેક ઇંચ સમચોરસ કટકા કાપી તેમાં ખીમા સુકી કીનારીપર પાણી ચોપડીને ત્રણ ખુણાનું ઝીણું ખીડું થાય તેવી રીતે વાળીને કીનારી વળગાવી લઈ એજ રીતે એ સમોસાને તળવા.

સ મો સા ઐ વી ના.

ઉપર સમોસા ખીમાના સાદામાં મોટા સમોસા બનાવવા લખેલું છે તે મુજબ ગમે તેટલા નાના મોટા સમોસા ખીમા ભરીને બનાવવા અને તેને તળીયા વગર ઐમજ કાચા રાખવા અને એક છાલકી મોટી તપેલીમાં સોળું પાણી રેડી તેમાં જરા નીમક નાખી ઢાંકીને બળતે મલી માહે ખુબ જોશ આવી પાણી ઉછળેને તેમાં કાચા સમોસા મુકીને ઢાંકણું ઢાંકવું. તે પછી સમોસા બફાશે ત્યારે પાણીની ઉપર તરી આવશે તેને આંધરાંની અમચે કાઢીને એક સાફ મોટા પેણામાં પાંચરીને મુકવા અને ખારાં ગોસ્ત અથવા મરઘીની સોજી ધીપર રાંધેલી ઘાડી ઐવીમાં ખટાસ પુરતો વેલાતી સોસ તથા મીઠાસ પસંદ હોયતો સેજ ખાંડ ભિળી પેણામાંના સમોસા કુબે તેટલી તેની ઉપર ફરતી રેડી ચુલે ધામ બળતે ઉંઘાડું મુકી બરાબર કકડેને ઉતારવું. સોસને બદલે જલદ સરકો પણ ચાલશે. ગમેતો ખારી ઐવીને બદલે આઐ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી મસાલાનાં પેહલા અથવા ત્રીજાંમાં લખ્યા મુજબની ખાટી કીધેલી ઐવી લેવી અને થોડાં બાફેલાં છડાંના ઉભા બબે કકડા કાપીને તે પણ સમોસા સાથે ઐવીમાં મુકવા. ઐ વાંની ગરમ ગરમ ખાવામાં ઘણી સારી લાગેછે, ઠંડી સારી લાગતી નથી.

સ મો સા જ મ , મા વા અ થ વા મુ ર ખ્યા ના પ ફ-પે સ્ટ ના ક સ્ટ ના .

આઐ વીવીધ વાંનીમાં પફ-જમ, માવા અથવા મુરખ્યાનાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણેનો બધા સામાન લઈ તેજ રીતે પફ-પેસ્ટના ચોખંડા કટકા કાપી તેની અંદર ઐ ત્રણમાંની જેખી એક ચીજ ભરવી હોય તેને મુખ્યા પછી ઐને પફની કાની બેવડું વાળીને લંબ-ચોરસ કરવું નહી, પણ સમોસાની કાની ત્રીકોણુ થાય તે રીતે વાળવું અને પફની કાની ઐ સમોસાને ભુંજવા.

સ મો સા મ દા સી.

મીઠનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો અથવા ધરનો દસેલા ઘઉંનો ઘણો બારીક મદો એક રતલ લેવો અને તેમાં બે તોળા ધી તથા વાટલું નીમક એક તોળો ભિળી બરાબર ચુંદીને આટો બાંધી એક કલાક રાખ્યા બાદ પાછો મસળીને તેના બધા નાના સપરચન જેટલા ગોળા કરી

તેમાંના એકને દાખી ચપટો કરી તેની ઉપર જરા ધી ચોપડી સાટો ભભરાવી ખીજ એક ગોળાને એમજ ચપટો કરી તેની ઉપર મુકી સાટો નાખીને ઘણીજ પતળી સફાઈદાર રોટલી વણવી. પણ વણતી વેળા વારંવાર ફેરવીને વણવી; જેથી નાનાં મોટાં નહી પણ બેઉ પડ એક-સરખાંજ વણાશે. એ રીતે બધી રોટલી વણી રોટલીનાં બેઉ પડ ઠીકરાં ઉપર અર્ધકચરાં ભુંજી કાઢીને તુર્તજ બેઉ પડ છુટાં પાડી રોટલીનાં બધાં પડ એ રીતે થાયને અકેકની ઉપર સરખી ચોડ ગોઠવીને તેની બધી એકસરખી બે આંગળ પોહળી અને છ આંગળ લાંખી ચીપ કાપવી અને એમ કાપતાં બાકી વધેલા રોટલીના કટકાને પાણીમાં ભીનવી રાખી પીગળેને આગ્ને ચોપડીમાં લાહી બનાવવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ એની લાહી બનાવવી. એ રીતે બધી રોટલી તૈયાર કરવા અગાઉ આગ્ને ચોપડીમાં ખીમી ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ પોણા રતલ નરનાં નકી ગોસ્તનો મજાહનો સુકો તતરાવેલો ધીપર ખીમી પકાવી વેલાતી સૌંસ તથા લીંબુનો રસ નાખી ખાટો કરી ટેસ્ટ મુજબ મસાલો ગરમ બિળીને તૈયાર કરવો અથવા હેઠે લખેલી ખીજ રીતે ખીમી બનાવવો. કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૪ તથા કુદનાનાં પાદડાં ૩૦ એ ત્રણડેને ઘોઘં કોરકું કરીને બારીક કાપવું. આડુ તોળો ૦૫ તથા લસણ વાલ ૫ (બેઆની ભાર) ને છોલીને ઘણીજ બારીક ભુકો કાપવો. ૭૩ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧ છુંદેલું. કાંદા શેર ૦૫ ને છોલી બારીક ભુકો કાપી નીચવીને તેમાંનું બધું પાણી કાઢી નાખવું. પછી ઉપલા બધા સામાન સાથે નીમક તથા મસાલો ગરમ દરેક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી બિળવું. સારખાદ પોણા રતલ નકી ગોસ્તનો બારીક ખીમી છુંદી તેને પાતા ઉપર પીસી તેમાં દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી એક ચમચી બિળીને તપેલીમાં નાખી ઢાંકીને ચારેક મીનીટ બળતે સુક્યા પછી ઉંઘાડીને ખીમાને કરછીથી ભાંજ્યા કરવો અને માહે છુંદેલું પાણી બળીને ખીમી તદન સુકો થાયને ઉતારી પીતળની સોજી અલમાં નાખી બારીક છુંદીને કાઢી લઈ તેમાં નવટાંક ધી તથા ઉપલા બધા તૈયાર કાઢેલો સામાન મેજવી જરા વેલાતી સૌંસ બિળવો. પછી પેલી રોટલીની કાપેલી ચીપમાંથી એક ચીપને ડાવા હાથની ચમચીમાં પકડી એ ચીપના આપણાં બદન તરફ આવેલા છેડાને જમણા હાથ તરફની કીનારીપર પાનનાં ખીડાં જેવા ત્રીકોણ આકારમાં વાળવો, જેમ

ક્રીધાથી ખીડાં જેવો નહીં પણ પડા-રોકો ત્રીકોણ આકાર થશે અને તેની અંદર ખાંચો થશે તેમાં ઉપર લખેલા જેમાંથી જે એક જાતનો ખીમો પકાવેલા હોય તે ભરીને બાકીની એની સાથે વળગેલી રેટલીની ચીપને એ પડા-રોકો સમોસાની ત્રણડે અણી સરખી રાખીને ઉપર વીટાળી લઈ ચીપમાંનો છેડો રેહ તેને લાંબીથી વળગાવી બધા સમોસા એ રીતે તૈયાર ક્રીધા પછી કઢાઈમાં કુખતું ધી કકડાવીને પછી ધીમી આંચે કકરા તળવા. પેહલે ઉપર લખ્યા જેટલી કાગળની ચીપ કાપીને તેના ઉપર મુજબ સમોસા વાળી જોયાથી પછી સમોસા બનાવવાને સેહલ પડશે. ખીમાને બદલે ગમેતો આએ વીવીધ વાંનીમાં સંખ્યાલ છાપેલું છે તે બનાવીને ભરવું.

સ મો સા મ સા લા નાં ઇ ડાં ના સા દા .

કાંદા શેર ૦ા, ધી શેર ૦ા, આડુ તોજો ૦ાા, લસણ તથા નીમક દરેક તોજો ૦ા, કોથમીર ઝુડી ૮ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, વેલાલી સૌસ નાના ચમચા ૪, તાજાં ઇ ડાં ૮.

આડુ લસણને છોલીને ઘણું બારીક ભુકો કાપવો. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘાઈ કોરડું કરીને બારીક કાપવું. ઇ ડાંને ભાંજી નીમક નાખી ખાવાના કાંટાથી ખુબતરેહ દોહવીને પતળાં કરવાં. પછી કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી કલઈભરેલી મોટી કઢાઈમાં ધી કકડાવી તેમાં નાખી શીકા બદામી રંગના તળાયને તુર્તજ તેમાં આડુ લસણ ભેળી તેનો તળાવાનો સોહડમ નીકળેને કોથમીર મરચાં મેળવી ઉતારી પાડી તેમાં દોહવેલાં ઇ ડાં રેડી સારીકાની એકરસ કરીને પાછું ચુલે મેલી કલઈવાળી નાની ચમચથી ચારવ્યા કરવું અને કઠણ જેવું થાયને સૌસ ભેળી ફેરવ્યા કરી પાછું કઠણ થાયને ઉતારવું, પણ ઘણું કઠણ કરી વવરૂં થવા દેવું નહીં. ચારબાદ ઉપર સમોસા ખીમાના સાદામાં લખ્યા મુજબની કોઈપણ એક રીતે પણ ખીમાને બદલે આએ પકાવેલાં ઇ ડાં ભરીને સમોસા બનાવી તેજ પ્રમાણે તળવા.

સ મો સા મી ઠાં ઇ ડાં ના મા ન ના .

સોજી સફેદ મેદા ખાંડ શેર ૦ા, સોજી મીઠાઈનું ધી શેર ૦ા, બદામની ખીજ; ભાંજેલાં પસ્તાં તથા ચારોળી ત્રણ મળી તોજા ૫, એળચી તોજો ૦ાા, જાંબુ ૧, તદનજ તાજાં ઇ ડાં ૮, ખરી કેસર પાલ ૨ા એટલે બેઆનીનાં અડધાં વજનની, સોજે ગોલાચ ચમચા ૧.

કેસરને સેકી પીતળની ખલમાં ખારીક વાટી ગોલાખમાં ભિળી રાખવી. ઝિળચી જ્યક્ષને છુંદવું. બદામ; પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એ ત્રણડે મેવાને છોલી બદામ પસ્તાંના આડા નાના કટકા કાપી ઘોષ કોરડું કરીને ગમે એમજ રાખવું અને ગમેતો માટી કઠાઈમાં ધી કકડાવી તેમાં બધું શીકા રંગનું કકરું તળી કાઢી ધીને ઠંડું થવા દેવું અને ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબતરૈહ દોહવી ખાંડનો કચરો કાઢી સોજી કરી એ બેઉ તથા કેસરને ધીમાં સારીકાની મેળવીને ધીમાં આંચે ચુલે મેલી માટા ચમચાથી ચારવ્યા કરવું અને કઠણ થાયને ઉતારી ઝિળચી જ્યક્ષ ભિળી મેવો કાચો હોયતો સાથેજ મેળવવો પણ તળેલો હોયતો જરા ઠંડું પડેને ભિળવો. પણ ઇડાં બધું કઠણ કરી વવરાં થવા દેવાં નહી. તે પછી સમાસા ખીમાના માનનામાં લખ્યા મુજબ અપભ્રંશ માનની રોટલી વણી તેના બંને કટકા કાપીને તેમાં ખીમાને બદલે એ મીઠાં ઇડાં ભરીને સમાસા બનાવી તેમાંજ લખ્યા પ્રમાણે તળવા અથવા બુંજવા. કેસર વગર પણ ઇડાં પકાવી શકાશે.

સરકો અચાર તથા ચટણીમાં કેમ અને કેવો વાપરવો.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બધી જાતનાં અચાર તથા ચટણી છાપેલાં છે તેમાં ચટણી કેરીની ૨ જી, ૪ થી તથા ૧૨ મી છે તેમાં સોજે જલદ સરકો લેવા છાપેલું છે પણ તેને બદલે એ ત્રણડે કેરીની ચટણીમાં કૉસ એન્ડ પ્લેકવેલનો વેલાવી સરકોજ બધો લેવો. પણ ખીજી બધી ચટણી તથા અચારમાં પણ જલદ સરકો છાપેલો છે તે બધાંમાં જેટલો સરકો લેવાનો હોય તેમાંથી તે સરકો ચોથા ભાગ જેટલો ઝોછો લઈ તેને બદલે તેટલોજ કૉસનો વેલાવી સરકો માહે ઉમેર્યાથી ચટણી તથા અચાર મજાહનાં જલદ થશે. ચોથો ભાગ ઉમેરવાએટલે એમ કે પાણી ખાટલી જલદ સરકામાં એ કૉસ એન્ડ પ્લેકવેલનો સરકો ના ખાટલી ભિળવો.

સરકો અંગુરી.

માટી મુકી પાંચ શેર અંગુરી દરાખને સાફ કરી તેમાંથી એક શેરને સોજી ખલમાં છુંદવી અને પાંચ શેર પાણીને કકડાવી કુકું થાયને ઉપસો બધો સામાન તથા એ પાણી સમાય, તેટલીજ એક બરણીમાં બધું ભરી અપટ ઠાંકણ ઠાંકી ઉફવાળી જગ્યામાં બે દાહડા રાખ્યા પછી

ઉંઘાડવુ અને ઉપર સફેદ પોપડી બંધાશે તેને કાઢી નાખી સાફ હાથે અંદરની બધી દરાખને ખુબ ચોળીને ભાંજી નાખી પાછું એજ પ્રમાણે બંધ કરી બમે દીવસને અંતરે એમજ ચોળવું. પછી જ્યારે દરાખ હેઠે ઠરી જઈ ઉપર નીતરું લાલ પાણી આવે ત્યારે તે પાણીને સોજાં કપડાંથી ગાળી તેમાં ઘણું સોજે જલદ સરકે એક વાઈન-ગ્લાસ ભેળી ફેરબાસી અથવા બાટલીઓમાં ઉપર સુધી ભરવો, અધુરો રાખવો નહીં અને ચપટ ખુબ મારી સરકે બરાબર ખાટો થાય ત્યાંસુધી તડકે ટુકવો. દરાખ ભરેલા બરણીમાં ત્રીણાં મગનાં થશે તેથી સરકે ખીગડેલા સમજવો નહીં, કારણ એમજ થશે. જલદ સરકાને બદલે કૉસ એન્ડ પ્લેકવેલનો વેલાતી સરકે નાખ્યાથી વધારે જલદ સરકે થશે.

સરકે બજુરનો.

એક શેર સોજા બજુરને સાફ કરી ઘાંધને એક શેર પાણી સાથે ભેળી એ બધું નાખતાં અડધી ભરાય તેટલી એક કોડીની બરણી અથવા બોલમાં ભરીને ઢાંકી મુકવું. વાસણ નાનું લેવું નહીં, કારણ ઉભાંધને માહેથી બાહેર નીકળી જશે. ચોથે દીને પાણીની અંદર બજુરને ખુબ મસળવો અને ઢાંકી રાખી ફરી ચોથે દીને એજ રીતે મસળીને પછી સોજાં ઘટ કપડાંમાં નાખી ભચડીને બધો રસ ગાળી કાઢી છુછો ફેંકી દઈ રસને બાટલીમાં ભરી સરકે બરાબર ખાટો થાય ત્યાંસુધી રોજ તડકે મુકવો, પણ ચાર ચાર દીવસને અંતરે બધો મળી ચાર પાંચ વખત ઘાતાં ઘટ કપડાંને ભીનવી નીચવીને તેમાંથી સરકાને ગાળવો. એ સરકે મજાહનો ખાટો થાયછે.

સરકે ગોળનો.

એક શેર સોજા લાલ ગોળનો ભુકો કરી કોડીનાં વાસણમાં નાખવો અને હઠી શેર એટલે હઠી બાટલી પાણીને ચુલે મુકી તેમાં બરાબર એક કકરો પડેને ઉતારી એ બધું પાણી ગોળમાં રેડી માહે ગોળને બરાબર ખીગળાવી ઘાતાં ઘટ કપડાંથી બધું ગાળી તદ્દન ઠંડું થાયને કોડીની અથવા લખોટેલી બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી ઉંઘમાં રાખવું. આસરે એક માસ પછી સરકે બરાબર ખાટો થશે ત્યારે તેની સપાટીની ઉપર બંધાયેલો જદો પોપડો બધો બરાબર કાઢી નાખીને ઘાતાં ઘટ કપડાંને પાણીથી ભીનવી નીચવીને તેમાં સરકે રેડી ભચડયા

વગર હલવે હલવે એમજ ગળાય પછી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બ્રુચ મારી ઉપર કપડું બાંધવું અને દાહડો લાંબો હોયતો પંદર અને ટુકો હોયતો પચીસ દીવસ રોજ તડકે મુકી સાંજનાં બાટલીઓ ઉંચકી લેવી અને સરકો તૈયાર થયા પછી ઉપર મુજબ ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંથી પાછો એકવાર ગાળીને બાટલીઓ ભરવી.

સ ર કો તાડી નો .

બેળ વગરની સોજ તાડી લેવી અને થોડી હોયતો કેરબાસી અથવા બાટલીઓમાં ભરવી પણ વધુ હોયતો લખોટેલી સોજ બરણીમાં ભરી બ્રુચ મારી અથવા બરણીને રકા મી ચા લાકડાંનાં ઢાંકણથી ઢાંકી બબરચી-ખાનામાં ચુલાથી થોડે છેટે અથવા ઉંફવાળી જગ્યામાં રાખવું અને જ્યારે તાડીનો વાસ અને સ્વાદ બદલાઈને સરકાના જેવી ખાટી થાય પછી કપડાંથી ગાળીને સરકો ભરવો.

સ ર કો સેરડી નો .

બેળ વગરના તદન સોજ ચોખ્ખા સેરડીના રસને તદન કલઢભિરેલી તપેલીમાં ઘાતાં કપડાંથી ગાળવો અને એક બાટલી રસમાં કાચા આખા છલટાં સાથના ચણા ભરીને લેવા હોયતો ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો (ફ્લેટસ્પુન) લેવા અને તોળેલા હોયતો દોઢ તોળો લેવા અને જેટલી બાટલી રસ હોય તેમાં એ હીસાએ ચણા નાખવા. પછી એ રસ જો ચાર બાટલી હોયતો સોજ નવાં નળીયાંના ચારેક ઈંચ જેટલા કટકાને ધસડીને સોજે ઘાઈ નુછી કોરડો કરીને ઇંગારમાં મુકવો અને તે ખુબ તરેહ ટપેને ચીમટાથી ઉંચકી જરાખી થોડ્યા વગર તુર્તજ રસમાં નાખી દધને એક મીનીટ પછી કાઢી નાખવો. તે પછી એ રસ ભરાતાં જરા અધુરી રેહ તેવી લખોટેલી સોજ બરણીમાં અથવા પોહોળાં મોઢાંના બાટલામાં ભરી બધા ચણા પણ સાથેજ માહે નાખવા અને ઉપરથી ચપટ ઢાંકીને તેની ઉપર ટાઇટ કપડું બાંધી રાત દીવસ ઠાર અને તડકાંમાં મુકી રાખવું. પણ છ સાત દાહડાને અંતરે ઉંધાડીને ચણાને અંદરજ રાખી રસને કપડાંથી ગાળવો અને કપડાંમાં છારી ઠરે બધું રેહ તે કાઢી નાખી ગાળેલા રસને પાછો ચણામાં રેડવો. એ રીતે ગાળીયા કરવું અને એક મઢીને સરકો તૈયાર થશે પછી જરા ઘટ ઘાતાં સફેદ કપડાંથી ગાળીને ચણા ફેંકી દેવા અને સરકાને બાટલીઓમાં ભરવો. એ સરકો

મળાડનો સોજો ખટાસવાળો જલદ થાયછે. એ સરકો લાલ જેવો થતો નથી માટે લાલ કરવો હોયતો પીળા રંગનો ગોળ આવેછે તે નહીં પણ ઘેરા લાલ રંગનો આવેછે તેવો નવટાંક ગોળનો બુકો ચાર ખાટલી રસમાં પેહલેથીજ નાખવો.

સ્વાદીષ્ટ રંગીન ચવચવનું અચાર.

સોજી મોટી દલદાર પણ કોયળ પચીસ કાચી ફેરી લેવી અને તેને છોલી ગોટળી કાઢી નાખીને નકી ગરતા દોઢ ઈંચ જેટલા કટકા કાપી તેમાં પચીસ તોળા નીમક ભિળી સોજી ખરણીમાં ભરી ખીજે દીને અંદર હાથ ફેરવવો અને ત્રીજે દાહડે કાઢીને પુરતાં તડકાંમાં ત્રણથી ચાર દીવસ ખરાખર સુકવી તોળીને તે ત્રણ શેર લેવી. પછી એક ખાટલી સોજા ઘણા જલદ સરકામાં સોજી શાકરીયા ખાંડ ત્રણ શેર પીગળાવી તદન કલઘભરેલી તપેલીમાં કપડાંથી ગાળીને ચુલે મુકવું અને ગરમ થાયને તેમાં ખોખરા કીચેલા ધાંણા તોળો ૧, ભિળ વગરની સોજી મરચાંની બુકી તોળો ૦૧૧ તથા ગોવાનાં મોટાં સુકાં મરચાં પાંચ નાખવાં, પણ સરકાને કકરો પડવા દેવો નહીં અને અંદરથી વરાળ નીકળેને ઉતારી પાડાને ઉપર કપડું બાંધી તદન ઠંડો થાયને તેમાં સુકવેલી ફેરી ભિળીને બધું ખરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી, અવારનવાર ઉંધાડીને તળે ઉપર કરવું અને ફેરી સેજ નરમ જેવી થાય પછી હેઠે લખ્યા મુજબનો સામાન તૈયાર કરવો.

શીરા સાથનો ચવચવનો ચીનાઈ મુરખ્ખો આવેછે તેનો બધો શીરા કાઢી નાખીને અમથો મુરખ્ખો રતલ ૧, સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૧૧, સોજી નવી કોકમ શેર ૧, આખે ચોપડીમાં મુરખ્ખો સંત્રા અથવા મોસંખીની છાલનો સુકો છાપેલોછે તેવો ભેઉ જતનો મલી શેર ૦૧, આડુ શેર ૦, નીમક તોળા ૩, ભિળ વગરની મરચાંની બુકી તોળો ૧ થી ૧૧, એળચીના ઘાંણા; લવંગ તથા તજ દરેક તોળો ૦૧, સોજો તાડીનો સરકો ખાટલી ૦૧૧, ઘોવા તથા ખીસ્વા માટે ખીજો સરકો ખપ મુજબ.

અચાર ભરવાની અગાઉ આડુને છોલી ઘણીજ ખારીક કાતરીએ કાપીને તેના અકેક ઈંચ જેટલા મોટા કટકા કાપી ફોડીનાં વાસણમાં એક તોળા નીમક સાથે ભિળીને ચોવીસ કલાક રાખ્યા પછી કાઢીને એક બે

દીવસ તડકે સુકવવું. ઝેળચી, લવંગ તથા તજને જુડું જુડું ભડું છુંદવું. કોકમમાંથી ઝેક પાથેરને સાફ કરી તેના પોણી ઘંચ જેટલા કટકા કાપી જરા સરકાથી ઘાઘને પછી જરા સરકામાં કોડીનાં વાસણમાં ઝેક કલાક ભીનવી રાખવી અને બાકીની બધી કોકમને સોજી કરી સરકાથી ઘાઘને સોજા પાતા ઉપર જરા સરકા સાથે બારીક પીસીને કોડીનાં શાટાં બોલમાં નાખી તેમાં બધો તાડીનો સરકો ગરમ કીધા વગરનો ઝેમ ઠંડોજ મેળવીને સોજાં ઘાતાં મજબુત બાકીનાં જાંજરાં કપડાંમાં થોડું થોડું નાખી બચડીને બધો રસ કાઢી લઈ છુછો ફેંકી દેવો અને ઝે રસમાં ખાંડ તથા બાકીનું નીમક પીગળાવી મરચાંની ભુકી, ઝેળચી, લવંગ તથા તજ ભેળીને પછી અચારની કેરીને રસમાંથી જુદી કાઢીને પછી તેના રસમાંથી સાડાત્રણ પાથેર જેટલો રસ ઝે કોકમના રસની મેળવણીમાં મેળવી અચારનો રસ બાકી વધ્યો હોયતો તે કાઢી નાખવો. ત્યારબાદ ઝે મેળવણીમાં અચારની કેરી, બધો સુરખ્ખો, કોકમના કટકા તથા આડુની કાતરીઝા ભેળીને બધું ખીસારની બરણીમાં ભરી અપટ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી ચાર પાંચ દીવસને અંતરે તળે ઉપર કરવું. અચાર બરાબર ચરે પછી વાપરવાં. ઝે અચાર ધણું સારાં થાયછે. અચાર ચરયા પછી પણ અવાર નવાર તળે ઉપર કીધાથી સોજાં રહેછે.

સ્વીસ રોલ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૭૫, સોજા ખાંડ તોળા ૫, તાજાં ઈડાં ૩, મીલકમેડ કનડૉનસડ મીલક ટેબલસ્પુન ૧, રાજખેરી અથવા એપ્રીકોટ જામ અપ સુજ્ય.

ઈડાંને માટી સુપ-પ્લેટમાં ભાંજી માહે ખાંડ નાખીને મેળવણી કઠણ જેવી થાય ત્યાં સુધી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ મેળવીને પછી અંદર મીલક ભેળી હળકે હાથે ઝેમાં બધો આટો સારીકાની ઝેકરસ કરવો. પછી ઝે મેળવણી સમાય તેટલાં છાલકી ઉભી કીનારીનાં પત્રાંનાં લંબ-ચોરસ ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી નાખી ભઠ્ઠીમાં આઠ દસ મીનીટ ભુંજવું અને કોરાં કાગળની ઉપર ખાંડ પાંચરીને તેની ઉપર ત્રીનમાંથી ઉલટાવીને આખું કાઢી લઈ તેની ઉપર સફાઈથી જામ ચોપડીને ગોળ રોલ વીટાળવું.

સાફ કીધેલી ચરખી.

ધણું ફરભે બકરાંના ચુરદા પરની ધણી જાદી નાનાં સપરચન જેવા ગાંગડાની ચરખી આવેછે તેવી ચરખીજ લેવી. પરદાની પતળી ચરખી લેવી નહી તે સાફ કરવાને ધણી મેહેનત પડેછે. એ ચરખીમાંથી પરદા કાંધ હોય તે કાઢી નાખીને કટકા ફૂરી સાફ કઠાઈમાં ઇંગારે મુકવી અને એક તપેલી ઠંડાં પાણીથી પોણી ભરી તેની ઉપર ત્રીણું કપડું બાંધવું અને ચરખી થોડી થોડી તવાતી જાય તેમ તેને એ કપડાંમાં રેડતાં જવું. એમ કીધાથી ચરખી સફેદ રહેછે અને બધી એકઠી તાવ્યાથી કકરીને જરા રતાસપર થાયછે. એ રીતે ગાળેલી બધી ચરખી પાણીમાં બંધાયને કાઢી લેવી. ખીજી રીતે ચરખી તાવવી હોયતો માટાં તપેલાંમાં પાણી કકડાવી તેમાં ઉપર મુજબના ચરખીના કટકા નાખી બળતે ઉઘાડું રાખી બધી ચરખી પીગળી જાયને કપડાંથી પાણી સાથેજ ખીજાં તપેલાંમાં ગાળવી અને ઠંડી થઈ ચરખીનો પોપડો બંધાય તે કાઢી લઈ ચરખી વાપરવી હોય ત્યારે પાછી પીગળાવવી. પીસીને સાફ કરવા હેઠે લખ્યુંછે તેના જેવા એ તાવેલી ચરખીનો સ્વાદ લાગતો નથી, પણ એ મજાહની માખણુ જેવી લાગેછે માટે કોઈપણ પેસ્ટ્રીમાં સાફ કીધેલી ચરખી નાખવાનું આએ વીવીધ વાંતોમાં લખેલું હોય તેમાં ગમેતો એ ચરખી વાપરવી. ઘઉંની રોટલી ચરખીની બનાવવી હોયતો તાવીને ધીને બદલે એ ચરખી નાખીને સાટે છાંટયા વગર રોટલી બનાવવી. એ રોટલી મજાહની થાયછે. પણ ગરમ ખાવી, ઠંડી પડયાથી ચરખી બંધાઈ જાયછે અને તે સારી લાગતી નથી. પફ પેસ્ટ પાઇનો એટલે પાઇને માટેનો કસ્ટ અથવા ખીજા કોઈપણ કસ્ટમાં એ તાવેલી ચરખી લેવી નહી. કારણુ જુનતી વેળા એ ચરખી જલદી તવાઈને કસ્ટમાંથી બાહર નીકળી જાયછે અને તેથી પછી કસ્ટ ખીલ્યા વગરનો સુકો થાયછે. તેટલામાટે પાઇનો અથવા ખીજા કોઈપણ કસ્ટ ચરખીનો બનાવવો હોયતો તેને માટે ઉપર લખ્યા મુજબની બકરાંની કઠણ ચરખી લઈ તેમાં જળી કે પડ કાંધ હોય તે બધું બરાબર કાઢી નાખી ઠંડીના દાહડામાં કકડતાં અને સાધારણ રૂતમાં ગરમ પાણીમાં બોળી થોડું એજ પાણી નાખતાં જઈ તદનજ સાફ પાતા ઉપર ચરખીને નરમ પીસી તેનો લાંબ ગોળ ગોળો કરી ડાવા હાથની હથેલીપર મેલી જમણા હાથે છરીવડ

ગોળામાંથી જરા જરા ચરખી કાઢવી, જેમ કરતાં ચરખીમાં રહેલી દોરા જેવી બારીક નેસ નીકળે તે બધી કાઢી નાખી એજ રીતે ખીજ બે વાર ચરખીને પીસી નેસ કાઢીને માખણ જેવી નરમ કરી વાપરવાને વખત હોયતો ઠંડાં પાણીમાં મુકવી. કોષપણ કેક, પુડીંગ યા ખીજ કાંઈ પેસ્ટ્રીમાં ચરખી નાખવા લખેલું હોય તેમાં એ ચરખી પણ વાપરવી.

સાફ કી ધેલું નીમક.

પોણા રતલ સોજાં સફેદ નીમકને તદન કલમ્બરેલી તપેલીમાં એક થેર ઠંડાં પાણીમાં પીગળાવીને બળતે મુકી એક જોશ આવેને ઉતારી તપેલીની હેઠે કાંઈ મુકીને જરા ઢળતી રાખવી, પછી તેની ઉપર મેલનો પોપડો તરતો રેહશે અને હેઠે પાણી ઠરશે, તે પોપડો ભાગે નહી તેમ હેઠેનાં નીતરાં પાણીને ખીજ સોજી કલમ્બવાળી તપેલીમાં સંભાળથી નીતારી લઈને પાછું એ પાણીને ધીમે બળતે મુકી માહે અવારનવાર ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને બધું પાણી તદન સુકાઈને સફેદ સુકું જીણું નીમક થાય ત્યારે ઉતારીને અંદરથી નીમક કાઢી લેવું.

સારી યા.

કલીયાંણીનો અથવા રંગુનનો હલવો નામના એક જાતના સફેદ ચોખ્ખા આવેછે તે ચોખ્ખાને ચુંટી છરાત્રી ઉફણી લુસું કાઢીને સોજા ધોઈ બોયાંમાં નાખી કોરડા થાયને જીણા દલાવી ચાળીને તે આટો સવા રતલને સોજી તપેલીમાં નાખી પોણા થેર ઠંડાં પાણીમાંથી તેમાં જરા જરા કરીને બધું ભેળી સેજખી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી કાંથા આગલથી મરડાયલી નહી હોય તેવી એક સરખી તપેલી સાફ પાણીથી અડધી ભરી તેપર ઢાંકણ ઢાંકી મોટે બળતે મુકવી અને પાણી ખુબતરેહ કકડીને માહે ઉછળેને એ તપેલીના કાંથાની ઉપર ચપટ બેસતી ઢંકાય તેટલી કાંસાંની યા કોપરપ્રાસની ખડખડાડી નહી પણ વપરાઈ ધસાઈને સફાઈદાર લીસાં તળીયાં થયલી બે થાળીઓને સોજી કરવી અને તે એકની ઉલટી બોરદુ એટલે તળીયાંમાં બરાબર વચોવચમાં બે સારીયા નાના કરવા હોયતો એક નાનો ચમચો ભરી અને મોટા મોટે એક મોટો ચમચો ભરી એ મેળવણીને રેડી તુર્તજ થાળીને ઉભી પકડી બેઉ હાથે સરખી ગોળને ગોળ ફેરવવી. જેથી મેળવણી થાળીની ઉપર સરખી

જરા જદાં કાગજ જેટલી ગોળ પંથરાધ રેહશે, પછી તુર્ત તપેલીનું ઢાંકણ ઉઘાડી તેની ઉપર એ થાળીને ચટ્ટી મુકી દેવી અને તપેલીમાંનાં ઉકળતાં પાણીની વરાળ થાળીપર પંથરાયલા સારીયાને લાગાથી તે ત્રણથી ચાર મીનીટમાં બકાશે. તેટલાં ખીજ થાળીની ઉપર એજ રીતે ખીજે સારીયો તૈયાર કરવો અને આગમચથી એક કથરોટમાં સાફ ઠંડું પાણી ભરીને તૈયાર રાખી પેલા બકાયલા સારીયાની થાળીને તેમાં ચટ્ટી મુકી દધ મેળવણી રેડેલી ખીજ થાળીને તપેલીની ઉપર મુકી દેવી અને કથરોટમાં મુકેલી થાળીને એક મીનીટમાં ફેરવી નાખી કાંમરીની ચીપથી અને તે નહી હોયતો પછી છરીની અણીથી સારીયાને કીનારી પરથી જરા અળગો કરી સારીયા અને થાળીની વચમાં કથરોટમાંનું પાણી છાંટતાં જઇને સરખો ગોળ આપ્યો સારીયો ઉપાડી લેવો અને ઘાઇને સાફ કીધેલાં સોજાં સુપડાં યા કરંડીયાનાં ઢાંકણાંની પછવાડેની બોરડુપર મુકવો અને નેતરની ઘાલકી હોયતો તેની ઉપર અને તે નહી હોયતો પછી ટેબલ યા માટાં પાટીયાંને તડકે મુકી તેની ઉપર ઘાતી આદર ખીછાવીને આગમચથી તૈયાર રાખી સારીયાનું થાળીની ઉપરનું વરાળ લાગીને બકાયલું પડ હેઠે આદરપર લાગે તેમ સુપડાં યા ઢાંકણ પરથી સંભાળથી ઉંચકીને આદરપર સુકાવો માટે મુકવો અને ઉપરનું પડ સુકાયને સંભાળથી ફેરવી ખીજું પડ સુકાઇને સારીયા બરાબર સુકા થાયને ઉંચકી લેવો. પણ ઉપરનું પડ સુકાય ત્યાંસુધી એમજ રેહવા દીધાથી જો સારીયા આદરને વળગી જઇ ઉપડીને નીકળી શકતા નહી હોયતો પછી થોડી થોડી મીનીટે સારીયાને ફેરવ્યા કરી બરાબર સુકા થાયને કાઢવો. બકાયલા સારીયા થાળી પરથી આપ્યા નહી નીકળે અને ભાગી જાય તો પછી મેળવણીમાં એક ચમચી સરકો ભળવો, તેથી ભાગશે નહી. સારીયા કાઢતાં ભાગી જાયતો તે બકાયલા સારીયાને ખાંડ સાથે ખાવાના સારા લાગેછે. સારીયા બકાતાં તપેલાંમાંનું પાણી આંખું થાય તેમ ખીજે ચુલે કકડતું પાણી તૈયાર રાખીને માહે તે ઉમેરવા કરવું, તેમજ કથરોટનું પાણી ગરમ થાય તેને પણ બદલ્યા કરવું અને દરેક સારીયો કાઢ્યા પછી થાળી ગુજીને તદ્દન કોરડી કરવી, કારણ ભીનીપર મેળવણી પંથરાતી નથી. ઘણા સારીયા બનાવવા હોયતો બે ત્રણ તપેલી ચુલે મુકવી અને થાળી પણ વધારે રાખવી. આરા સારીયા કરવા હોયતો મેળવણીમાં બારીક વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક

અમચી ભિળવું અને મીઠા કરવા હોયતો ટેસ્ટ મુજબ થોડી મેદા ખાંડ ભિળવી. સુકાયલા સારીયાને તળવા માટે માટા ઉંડા પેણુમાં ફુવતું ધી ચુલે મુકવું અને તે કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને તેમાં સારીયો મુકવો, પણ તેને તળતી વેળા બેઉ હાથમાં અકેક તવાથો રાખી તે વડે સારીયાને પેણુનાં ધીમાં ખેંચી ખેંચીને તળવા, તેમ કીધાથી સારીયા હોય તે કરતાં ખેંચાઇને ઘણા માટા થાયછે. ઉમેશ સારીયા તદ્દન સફેદ અને કકરા તળવા, લાલ કરવા નહી. સારીયા ભુંજવા હોયતો ઇંગારપર ગલેલ મુકી તેની ઉપર ભુંજવા.

સાલમ પાક .

સોળું તાળું દુધ શેર ૧૦, સોળું મીઠાઇનું ધી તથા સોળ ખાંડ દરેક શેર ૪, બદામની ખીજ શેર ૨, દોધી; કોહોળું; કાકડી તથા ખરબુજ એ ચાર જાતનાં મગજ દરેક શેર ૦૧, સોળ પંજખી સાલમ તોળા ૬, એળચીના દાંણા તથા જયફળ દરેક તોળા ૨, સોળે ગોલાખ બાટલી ૧.

એળચી જયફળને છુંદવું. ખાંડને ગોલાખમાં પીગળાવી સોળ તપેલીમાં ગાળીને જરા ટાપટ શીરો કરી ગરમ ભિલટપર રાખવો. બદામ પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લપ્પા મુજબ બદામને છોલી ઘાઈ કોરડી કરી તેમાંથી એક શેરના આડા ત્રણ ત્રણ કકડા કાપવા. પછી માટી કઠાઈમાં બધું ધી નાખી ચુલે મુકી તે બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળેને તેમાં બદામના કટકા નાખી શીકા લાલ તળીને આંધરાંની અમચથી કાઢી લઇને બાકીની આખી બદામને એમજ તળી કાઢ્યા પછી મગજને પણ તળીને એ તથા આખી બદામને છુંદવું. સાલમને ખલમાં ઘણીજ બારીક છુંદી મલમલના કપડાંથી ચાળવી અને બાકી જાદો બુકો રેહ તેને પાછો છુંદી એમજ ચાળીને સોળાં કલઘભરેલાં તપેલાંમાં કઠાઈમાંથી થોડું ધી નાખી તેને પાછું કકડાવી તેમાં એ સાલમ નાખી ધીમી આથે બરાબર ભુંજીને પછી તેમાં એક માણસે જરા જરા કરી દુધ રેડતાં જવું અને ખીજાં માણસે જરા પણ હાથ રાખ્યા વગર ધુંટયાજ કરવું. કારણ જરા પણ હાથ થોભશેતો દુધમાં સાલમના ગાંગડા થશે. માટે એ રીતે બધું દુધ ભેળી ધુંટયા કરી દુધ બળીને માવા જેવું થાયને તેમાં કઠાઈમાંનું બધું ધી નાખી માવાને શીકો લાલ તળી માહે શીરો ભેળવીને ધીમે બળતે ધુંટયાજ કરવું, હેઠે લાગવા દેવું નહી અને ધી જુદું પડેને ઉતારી બદામ, મગજ, એળચી તથા જયફળ ભેળવું.

સીક માણસ માટે બાટલીમાં સોજા છાસ બનાવવાની રીત.

કોઈ વખત ડોક્ટરે સીક માણસને છાસ પાવા ફરમાવે છે અને તેમને તો તદ્દન તાજા અને ચોખ્ખીજ આપવી અવશ્યની છે, માટે તેવી ખાત્રીપૂર્વક સોજા છાસ રોજ થોડી ઘરમાં બનાવવી હોય તો નાની માટી જેવી જોઈએ તેવી ચોરસ ઉભા ઘાટની સફેદ કાચની બાટલીમાં આવે છે અને તે ઇંચેજ તેમજ ખીજ મોટી ડુકાનોમાં મળે છે. તે બાટલીની ઉપર પેચનું ઢાંકણ હોય છે અને આધસક્રીમના સાંચામાં ફરવવા માટે ચક્કર હોય છે તેમ જ ઢાંકણ સાથે પાણી હેન્ડલ સાથનું ચક્કર જડેલું રહે છે અને એને ઇંચેજમાં ચર્ન કે હે છે. તે જાતની બાટલી તળીયાંથી તે ચક્કરનાં મથાળાં સુધી આસરે બારેક ઈંચ જેટલી ઉંચી લેવી અને છાસ બનાવવાની એક દીવસ આગમચ સાંજનાં આખે વીવીધ વાંનીમાં દહી જીદી જીદી છ રીતથી બાંધવા બાપેલું છે તેમાં અમથી દહીનીજ મળવણીથી બાંધવાનું છે તે રીતે બધાં સોજાં અડધા શેર દુધનું દહી બાંધવું અને ખીજે દીને સહવારે તે બાંધાઈને કાણુ થાય પછી થોડાં સોજાં પાણીને સાફ વાસણમાં ચુલે મુકી તેમાં ખુબતરેહ કકરા પડેને ઉતારી જરા ઠંડું થવા આવેને ગાળી તેમાં આંગળી બોળતાં ડાબે નહી તેટલું ગરમ રહે ત્યારે પેહલે દહીને બાટલીમાં ભરવું અને છાસ ઘાડી કરવી હોય તો તેમાં જ પાણી અડધા પાશેર અને છાસ જરા પતળી જોઈએ તો ખીજ એકથી બે નાના ચમચા ભરી વધુ રેડી ઉપર ઢાંકણ ઢાંકી પેચ ફેરવીને અપટ બેસાડ્યા પછી હેન્ડલથી ચક્કર ફેરવી વીસેક મીનીટ વળોવવું. જેમ થયાથી દહીની સપાટીની ઉપર માખણની ત્રીણી ત્રીણી ગાંગડીમાં તરી આવશે તે બધાંને બાટલી ઉંઘાડીને ચમચાથી કાઢી લઈને પાછું બાંધ કરી એજ રીતે ખીજે થોડો વખત ફેરવવું અને અંદર બાકી રહેલું માખણ ઉપર આંપ તેને કાઢી લીધા પછી માખણ વગરની સોજા છાસને કાઢીને ઉપયોગમાં લેવી. દહી તથા પાણી બાટલીમાં વધારે ભરીયાથી વળોવાશે નહી માટે હમેશ બાટલી અડધી યા તો તેની સેજ ઉપર આવે તેટલીજ ભરી, વધારે ભરી નહી.

સીક માણસ માટે મોહમાં બાફેલી મરધી.

કોઈ માણસ ધાસ્તી ભરેલી ખીમારીમાંથી જરા સાફ થાય ત્યારે તેને ફેરફાર ખોરાક આપવા માટે કોઈ વખત ડોક્ટર નીચે લખ્યા મુજબ બાફેલી મરધી આપવા ફરમાવે છે.

હાફ ફાઉલ નહી તેમજ વળી ત્રીણું ચીકન પણ નહી હોય તેવું એ બેની વચ્ચેમાંનું એક મળાહતું ભરેલું પીણું લેવું અને આએ વીવીધ વાંનીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ કાપી સમારી કટકા કરી પગના બંને કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી સોજી ધોવું. પછી એક કલકલરેલી માટાં આંધરાંની ચાળણીમાં બધા કટકા અકેકની પાથે પાથે મુકી કાંથાની ઉપર એ ચાળણી રેહ તેટલી એક તપેલી પાણીથી અડધી ભરી ચુષે ધીમે બળતે મેલી તેના કાંથાની ઉપર મરઘી ભરેલી ચાળણી મુકી ઉપર અડું ઢાંકણ ઢાંકવું, પણ મરઘી ચાળણીને વળગે નહી માટે અવારનવાર તેની જગ્યા ઉપર જરા ખસેડવી અને મરઘી તદન નરમ થાય ત્યાંસુધી દોઢ બે કલાક સુધી ચુલે રાખવું. જે દરમ્યાન તપેલીમાંનું પાણી કમતી થાયતો ખીજી કકડતું પાણી ઉમેરવું અને તદન નરમ થાયને કટકાને કાઢી જરા ઠંડા થાયને હાડકાં, આમડાં, નેસ બધું કાઢી નાખી નકી માસનો ઘણોજ બારીક રેસો દુપવો અથવા સોજાં દીમડાં ઉપર હલકે હાથે ખીમા જેવું બારીક છુંદવું. પણ એટલુંખી દર્દીથી ચાવી શકાય નહી તે પછી તદનજ સોજા પાતા ઉપર એ માસને પીસ્તું અને વાટેલું નીમક પાંચ વાલ એટલે બે આની ભાર, કોથમીરનાં ઘાંધ કોરડાં કરીને બારીક કાપેલાં પાદડાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી બે ચમચી એમાં બેળીને ખાવાની અડધા કલાક આગમચ એલ્યુમીનમના ઢાંકણાં સાથના દાખડા આવેછે તેવા એક નાના દાખડામાં એ મરઘી ભરી ઢાંકણ ઢાંકી આએ વીવીધ વાંનીમાં પુડીંગ તથા પાઘ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ અડધાજ કલાક બાફીને દર્દીને આપવું, પણ બાફતી વેળા દાખડામાં પાણી ભરાય નહી તેની સંભાળ રાખવી. ડોક્ટર રજા આપે તો મેશ્ડ ક્રીમ્સ એક નાનો પટેટો, સોજી માખણ ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી, છોલેલાં પાંચ વાલ આદુની પતળી કાપેલી કાતરીઆ તથા ચાર પાંચ એળચીને બતાથી થોડી છાલ સુધાંજ લઈ ઉપર લખ્યા મુજબ તૈયાર ક્રીમ્સી મરઘીમાં ખીજ સામાન ભેચું એ બધું પણ બેળી બાફીને પછી અંદરથી આદુ તથા એળચી કાઢી નાખીને ખવાડવું.

સી રો ખ .

ધરનો દલેલો ઘઉંનો આટો ટીપરી ૨, કાંદા શેર ૧, વાટેલું નીમક; ખાખેરાં ક્રીમ્સી કાળાં મરી તથા જીરું દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજા ખરી કેસર વાલ ૫ (બે આની ભાર), ધી ખપ મુજબ.

કેસરને જરા સેકી વાટીને એક નાના ચમચા ઠંડાં પાણીમાં મેળવીને થોડી વાર રાખ્યા પછી ઉપરનું પાણી કાઢી લેવું. આટાને ચાળી તેમાંથી બે લાગ જુદા કાઢી રાખી એક લાગને પાણીથી કઠણ બાંધીને બાર કલાક રાખ્યાબાદ પેલા બે લાગ આટામાં મેળવી માહે નવટાંક ધી ભેળી કેસરનું પાણી રેડવું અને કાંદાને છોલી બારીક મુકો કાપી તે તથા બાકીનો બધો સામાન આટામાં નાખી પાણીથી કઠણ બાંધી તેના મોટાં આટાં લીંબુ જેટલા ગોળા કરી હથેલીપર જરા સાટો લઈ ૦૧ ઇંચ જાદી પાપડી તેપરજ થાપીને પછી પાતળાપર મુકી આંગળી વડે સરખે અંતરે તેમાં આરપાર મોટાં ચાર આંધરાં પાડી પેણામાં પુરતું ધી નાખી ચુલે મુકી કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને તેમાં એ સીરોખ કકરાં તળવાં. ધીને બદલે ગમેતો સોજાં મીઠાં તેલમાં તળવાં.

સુકા મેવાનું સ્વાદીષ્ટ અચાર.

સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૨૧, સોજી નવી ગરવાળી કોકમ શેર ૧૧, નવાં જૃંઘ્યાલુ; નવાં સુકાં અંજીર; અંજીરી દરાખ; નવાં ઉનાફ તથા સોજી શાકરીયા ખારક દરેક શેર ૦૧૧, ભેળ વગરની મરચાંની બુકી તોળા ૨ થી ૨૧, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧ (દૈનર્ટસ્પુન), ઘણો સોજો સરકો બાટલી ૧૧૧, ધોવા માટે સરકો ખપ મુજબ.

ઉનાફમાં બધી કાંકરી હોયછે માટે તેને પેહલે સરકાથી ધોઈને તે બરાબર કાઢ્યા પછી કાંટાથી ચોબા દેવા. અંજીરને પણ એમ સરકાથી ધોઈ ચોબા દઈ નાનાં હોયતો તેના બે અને મોટાં હોયતો ચાર કટકા કાપવા. ખારકને ભાંજીને અકેકના બબે કટકા કરવા. જૃંઘ્યાલુનાં બબે ફાડ્યાં કાપી ઠરીયા કાઢી નાખવા. દરાખને સાફ કરવી. પછી એ બધાંને પણ સરકાથી ધોવું. કોકમને સોજી કરી ભાંજીને કટકા કરી સરકાથી બરાબર ધોઈને કોડીનાં મોઠાં બોલમાં પેલા ૧૧૧ બાટલી સરકા સાથે ભીનવી રાખવી, પણ ઉપરની કોકમ કોરડી રેહછે માટે અવારનવાર તળે ઉપર કરવું અને ભીનબાને બે કલાક થાય પછી ખુબતરેહ ચોળીને માહેથી થોડી થોડી હાથમાં લઈ ભચડીને બધો રસ કાઢી લઈ છુછો ફેંકી દેવા અને તદનજ કલહભરેલી તપેલીમાં અથવા સેજખી ખોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવાં તદનજ આખાં એનેમલનાં વાસણમાં ધોતાં જરા જાંજરાં કપડાંથી બધો રસ દાખીને ગાળી લીધા પછી ખાંડનો

કચરો કાઢી સાફ કરી તે તથા નીમકને માહે પાગળાવીને પછી અંદર અંજીર, ઉનાઈ તથા ખારક નાખી ઘણી ધીમી આંચે ચુલે ઉઘાડું મુકી અવારનવાર લાકડાંના ચમચાવડે ફેરવવું અને એક ભાગ જેટલો સરકો બળીને માહે એ ભાગ જેટલો રેહુ ત્યારે દરાખ તથા જુદાંઆણ નાખી એજ રીતે અવારનવાર તળે ઉપર કરવું અને અચાર પતળાં હોયને મરચાંની ભુકી ભિળવી પણ અચારનો શીરો ટાઈટ થવા દેવો નહી, કેમકે ઠંડું થતાં ચીવટ થઈ જાયછે અને પછી શીરો પીને બરાબર ચરતાં નથી માટે અચારમાં પુરતો રસ રેહુને ઉતારી ઉપર કપડું બાંધી તદન ઠંડું થાયને બરણીમાં ભરી ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું અને ત્રણ ચાર દાહડાને અંતરે તળે ઉપર કરતાં રહી અચાર ચરીને તૈયાર થાયને વાપરવાં. જો અચાર ખાટાં લાગેતો ટેસ્ટ મુજબ માહે થોડી ખાંડ ભિળવી. એ અચાર ખાવામાં સ્વાદીળત અને તેજદાર રંગનાં થાયછે. અચાર ચરીયા પછી પણ અવારનવાર તળે ઉપર કીધાથી સોજાં રેહુછે.

સુતરફેણી.

સોજી સફેદ શાકરીયા ખાંડ શેર ૫, સોજાં સફેદ માનનું ધી શેર ૪, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો સોજો આટો તથા ભીના ચોખ્ખાનો ઘણો ખારીક દસલો આટો દરેક તોળેલો શેર ૨, ભાંજેલાં પસ્તાં તથા સોજી ચારોળી દરેક શેર ૦, સોજો ગોલાખ ખાટલી ૦૧૧, એળચીના દાંણુ તોળો ૧, ખારીક વાટેલું નીમક વાલ ૫ (એ આની ભાર), સોજાં મીઠું તેલ ૫૫ મુજબ.

ઘઉંના આટાને ચાળી માહે નીમક નાખી પાણીથી પોચો જેવો બાંધી મલમલનું સોજાં કપડું બીનવીને તેની ઉપર ઢાંકીને એ કલાક રાખ્યા પછી હાથને જરા પાણી લગાડતાં જઈ ખુબ ગુંદીને પછી ધાભા પથરની ઉપર કપડાં ઝીકીને ધાયછે તેજ માંસાલ એક તદન સોજા પથરના પાતા ઉપર એ આટાને જોરથી ઝીકી ઝીકીને પછી તેને ખેંચતાં તાર નીકળે તેટલો બધો ચીવટ થાયને હથેલીને જરા મીઠું તેલ લગાડી પાછો આટાને ગુંદીને પછી ઝીકવો. ત્યારબાદ તેની લાંબી વીટ કરી તેના લીંબુ જેટલા બધા ગોળા કરી હથેલીને જરા તેલ લગાડતાં જઈ પાતાની ઉપર મુકી એ દરેક ગોળાને હથેલીવડે ગાંઠીયાના જેટલા જદા અને જેટલા થાય તેટલા લાંબા વણતાં જઈ એક પોણા ગજ પોહોળાં

અને તેથી પણ લાંબાં પાટીયાં ઉપર મીઠું તેલ લગાડી એ ગાંઠીયા જેવા વણેલા આટાના બેઉ છેડાને પાટીયાંની પોહળાઈ તરફની બેઉ બોરડુપર દાખીને વળગાવી એ રીતે બધા વણેલા આટાને અકેકની જોડેજોડ અથડાવીને મુકતાં જવું અને તેની ઉપર મલમલનું ભીનું કપડું ઢાંકતાં જવું. એ મુજબ બધા વણેલા ટુકડા પુરા થાયને તેની ઉપર પુરતું મીઠું તેલ લગાડી કપડાંને પાછું ઠંડાં પાણીમાં ભીજવી નીચવીને ઉપર ઢાંકી મુકવું. તે પછી ચોખ્ખાના આટાને પાણી વગર બધાં માનનાં અમથાં ઘીથીજ માખણ જેવા નરમ બાંધી પાટીયાં ઉપર ગોઠવેલા પેલા ધર્ઠના આટાના ગાંઠીયા જેવા સળીયા ઉપર બધો એક સરખો પાંચરીને પછી જ્યાંથી એના છેડાઓ પાટીયાંની ઉપર વળગાવેલા હોય તે તરફથી નહીં પણ ખીજી બોરડુ ઉભા લાબા હોય ત્યાંથી ગોળને ગોળ વીટો વીટાળી લેવો. પણ એ વીટાના બેઉ છેડા ઉપર પેલા ધર્ઠના આટાના ગાંઠીયા જેવા ટુકડાના છેડા છુટા રહેશે તેને દાખીને અકેક સાથે વળગાવીને પછી એ વીટાને બેવડો કરી કલહભરેલા ખુનચામાં ઢગળાની કાની મુકી તેની ઉપર ભીનું કપડું ઢાંકવું. તે પછી પંદર વીસ મીનીટ બાદ એ ઢગળાને ઉચકી લંબાઈમાં ખેંચીને જરા લાંબો કરી તેની ઉપર જરા તેલ લગાડીને પાછું ઢાંકી મુકવું. પછી એટલાજ વખતને અંતરે પાછો તેલનો હાથ લગાડી એક છેડાપરથી ઉચકી કુવામાંથી પાણી કાઢતી વેળા જેમ બે હાથે દારડું ખેંચે છે તેજ પ્રમાણે એક છેડેથી ખેંચતાં જવું અને તેનો ખીજી તરફ ઢગળો થનો જશે તેની ઉપર પાછું ભીનું કપડું ઢાંકી રાખવું. એ રીતે એટલાજ વખતને અંતરે વારંવાર તેલ લગાડતાં રહી ખેંચતાં જવું. જેમ કરતાં વીટાની જદાઈ ધટીને છેલ્લે જદાં સુતરના જેવો પતળો થઈ લંબાઈ ઘણી વધી જશે. તે પછી તેના બેઉ છેડા પરના ત્રણ ત્રણ ઇંચ જેટલા કટકા કાપી કાઢીને પછી એ ઢગળામાંના એક છેડાને ડાવા હાથનાં બે આંગળાની ઉપર સફાઈથી ગોળને ગોળ વીટાળી સુતરફેણી જેટલી માટી અને જદી બનાવવી હોય તે મુજબ ગોળ પેડાંના જેવું વીટાળી છેલ્લે છેડો તોડી નાખીને આંગળા ઉપર વીટાળેલું આંગળીને કાઢી લઈ છેડાને વચમાં દાખી લેવો. પણ એ વીટાળતી વેળા આંટા આડા અવળા નહીં લેવો. કારણ તેમ થયાથી સુતરફેણીની બાહરની કીનારી ચુંથાઈ જાય છે. વીટાળતાં વચમાંના કોઈ તાર ફૂટા હોયતો તેને અંદર ખોસીને સરખું કરી પાટીયાંની ઉપર જરા

તેલ લગાડી એ આઠાના તારનું વીટાળેલું પૈડું જરા દાખી ચપટું કરીને તેની ઉપર મુકી હથેલીને તેલ લગાડી પેહલે જરા દાખી દાખીને બધી એક સરખી નાની હોયતો અડધી ઘંચ અને માટી હોયતો એક ઘંચ જાદી સુતરફેંણી થાયવી. એ રીતે બધી સુતરફેંણી થાયને એક માટા ઉડા પેણામાં ડુબતું ધી કકડાવી માહેથી ધુંમાડો નીકળેને બળતું મધ્યમસર રાખી માહે એક સુતરફેંણી મુકવી. પણ તળાતી વેળા તેના તાર છુટા પડીને બાહેર નીકળી પડે તેને આરાથી પાછા તેની ઉપર સરખા મુકવા અને આરાથીજ અવારનવાર સુતરફેંણી ઉપર કકડવું ધી છાંટ્યા કરવું, જેથી બધી એકસરખી તળાયે. કાંકે એનું પડ ફેરવીને તળાતી નથી. સુતરફેંણી સેજખી બદામી રંગની કરવી નહી પણ સફેદ તળાઈને બધા તાર બરાબર છુટા પડેલા લાગેને આરાથી કાઢી લઈ માટી ચાળણીમાં મુકી એજ રીતે બધી તળવી. કદીખી કઢાઈમાં તળવી નહી, કેમકે તેમાં વળી જાયછે, માટે હમેશ માટે ઘણું ઉડા પેણાજ લેવો, તેથી ધીની અંદર તરતી રેહવાથી સુતરફેંણી બરાબર મળજતી સફેદ તળાયછે પણ પેણું છાલકો હોયછે તો તેનાં તળીયાંમાં લાગીને લાલ થઈ જાયછે. ત્યારબાદ શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનો ટાઈટ શીરો કરી કુકો થાયને તેમાં અડધી પાઇટ ઘણું સોજે ગોલાખ ભળી માટાં પોહળાં તપેલાંમાં રેડી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તેમાં અડધું સુતરફેંણી મુકવી અને તેમાં પચવા માટે ચમચાથી ઉપર શીરો રેડવા કરી બરાબર શીરો પીચેને તવાથાથી ઉંચકીને એક કલ્હણરેલા ખુનચાને જરા ઢળતો મુકી તેમાં સુતરફેંણી મુકી પસ્તાંની સ્લાઈસ કાપી તે ચારોળી તથા એળચીને ઉપર થોડી થોડી ભભરાવવી. એ રીતે બધી સુતરફેંણીને શીરો પાયા પછી ખુનચામાં ભોરડુપર શીરો એકઠો થાય તેમજ છેલ્લે વધેલા હોય તેને જો સુતરફેંણી મીઠી જોઈતી હોયતો તેમાં પાછો નામીને બધા માહે પચાવવો. તે પછી બધી સુતરફેંણીને ગોઠવીને મુકી મલમલનાં કપડાંને ગોલાખમાં ભીનવીને તેની ઉપર ઢાંકવું, તેથી મળજતી નરમ થયે. એ કપડું મુકાઈ જાયને પાણું એક વખત ગોલાખમાં ભીનવીને ઢાંકવું અને ખીજે દીને કાઢી અડધું સુતરફેંણીને બારીક સફેદ કોરાં કાગળ ઉપર જુદી જુદી મુકીને વાપરવી. કારણ એવી કાઠપણ મીઠાઈ ગરમ ગરમ અથવા તેજ દીને તાજા ખાધાથી યજ્ઞટ લાગતી નથી, ઠરે પછી ખીજે દાહાડે તેનો ટેસ્ટ પણ જણાયછે અને સારી લાગેછે. વધારે સુતરફેંણી બનાવવી હોય તો માટાં પાટીયાપર

ઉપર મુજબના આઠાની ઘણી પતળી વીટ ગોઠવવી, તેથી વધારે બારીક તારની સુતરફેણી થશે. શોભા માટે ગમેતો થોડી તાજ ગોલાખનાં ફુલની પાદડીઓ તથા છોલેલી બદામ પસ્તાંની ઘણીજ બારીક સ્લાઇસને સુતરફેણીની ઉપર ભભરાવવી. શીરામાં ગોલાખ ભેળવાને બદલે બધા ઘણા સોજ ગોલાખમાંજ શીરો કીધાથી વધારે સારો ટેસ્ટ થશે. જો કેસર્યા સુતરફેણી કરવી હોય તો અડધો તોળો સોજ ખરી કેસરને આઝે ચોપડીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસરમાં લખ્યા મુજબ સેકી પીતળની ખલમાં ઘણી બારીક વાટી નાના બે ચમચા ગોલાખમાં ભેળવીને શીરો તૈયાર થાયને ઉતારવાની અગાઉ માહે બધી નહી પણ ખપતી ખપતી થોડી ભેળી પીળા રંગનો શીરો કરીને ઉતારવો અને એ શીરામાં પેહલે એક સુતરફેણી ભેળવી અને તે પીળા રંગની નહી થાય તો પછી બીજી થોડી કેસર અંદર ભેળવી. બે ચાર વખત બનાવ્યાથી કાંઈ સુતરફેણી થતી નથી. ઘણી વખત કરતાં અને ખીગડતાંજ પછી બની શકશે.

સુરતી પનીર.

આઝે વિવિધ વાંનીમાં પનીર દુધનાં છાપેલાં છે તેમાં બાર્લી નાખી નીમકનું પાણી બનાવીને ઘોયલા કાચા ચુસ્દાને તેમાં ભીનવવા લખેલું છે તે રીતે વધારે ઠંડીમાં ચુસ્દા ભીનવી શકાય છે પણ ચુસ્દા કાચા હોવાથી ગરમ રૂતુમાં જલદીજ ગંદાઈ આવે છે. પણ સરકાને બદલે જો એજ પાણીનાં પનીર બનાવવાં હોયતો એજ પનીરમાં લખ્યા મુજબ મુકવેલા નવ ચુસ્દા લેવા અને તેની ઉપર વળગેલું નીમક અને તેમ બધું ખંખેરીને કાઢી નાખી કટકા કરવા અને એજ રીતે એક શેર પાણીમાં બાર્લી તથા નીમક નાખીને પાણી બનાવી કોડીનાં વાસણમાં ગાળી તદ્દન ઠંડું પડેને તેમાં ચુસ્દા ભીનવી ઢાંકી રાખી ખીજે દીને અંદર ચુસ્દાને ચોળી બધા મળી ત્રણ દીવસ ભીનવી રાખ્યા પછી ચોથે દીને ભમડીને અંદરથી ચુસ્દા કાઢી નાખી આગમચથી ખીજ નવ ચુસ્દાને મુકવી રાખી એમજ ખીજ ત્રણ દીવસ એજ પાણીમાં ભીનવી રાખ્યાબાદ દાખીને બધું પાણી કાઢી લઈ ભીનવીને નીચવેજાં જરા ઘટ કપડાંથી ગાળીને જેમ ચુસ્દાવાળા સરકાને ભરવા લખેલું છે તેજ રીતે એ પાણીને સીસીઓમાં ભરીને પેક કરવું અને જ્યારે પનીર બનાવવાં હોય ત્યારે તદ્દન સોજાં દુધને બે કકરા પાડી જરા ગરમ હોય ત્યારેજ એક પાથેર દુધ માટે એક નાનો ચમચો

(દૈન્યસ્પુન) ભરી એ પાણી લઈ દુધમાં સારીકાની મેળવી ત્રણ ચાર કલાકે જ્યારે કઠણ બંધાયને એજ દુધનાં પતીરમાં લપેલી રીતે ટોપલીમાં એ પતીર બનાવવાં. એ પાણી નીમકનું ખાઈ હોવાથી એનાં દુધમાં ખીજું નીમક નાખવું નહીં.

સુઠાંનાંની પાપડી.

આએ ચોપડીમાં સુઠાંનાંનો ભુકો છાપેલો તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લેવો અને તેજ રીતે બધું છુંદીને તળીયા પછી તેમાં સોજે માલો માવો હઠીશર ભેળીને તૈયાર રાખવું. પછી એમાં મેદા ખાંડને બદલે સોજ પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ એ ભુકામાં લખ્યા કરતાં અડધો શર વધારે લેવી અને આએ ચોપડીમાં પસ્તાં પાપડી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે તેનો શીરો બનાવી તેમાં પેલો માવો સાથે ભેળીને તૈયાર રાખેલો સામાન મેળવી ધીમે બળતે ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને બંધાય તેવું જરા કઠણ થાયને ઉતારી અગમચથી એક સોજ ખુનચાને સોજું ધી જરા લગાડીને તૈયાર રાખી તેમાં એ નાખી ધી લગાડેલા કાંસીયાના તળીયાથી પોણી ઇંચ જેટલું જડું થાપી બંધાવો આવેને કાપ મુકી તવાથાવડે કટકા ઉપાડી લેવો. એ પાપડી ઘણી મજાહની લાગે છે.

સુઠાંનું.

સોજ ખાંડ શર ૦૧૧, સુવા તોળેલા શર ૦૧, છુંદીને ચાળેલી સુંઠ તોળા ૫, સોજું મીઠાઈનું ધી તોળા ૨, ખસખસ તોળો ૦૧, ચોખ્ખો આટો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લગાડવાનું ધી તથા ખીજી શાકરીયા ખાંડ ખપ મુજબ.

એક ખુનચાને જરા ધી લગાડીને તૈયાર રાખવો. પછી સુવાને છુંદી તાંદરા કાઢવા અને ખાંડનો ટાઈટ શીરો કરી તેમાં બધો સામાન બરાબર ભેળી ધીમે બળતે ધુંટી કઠણ થાયને ખુનચામાં થાપી ઠરેને ઉપર ખીજી થોડી શાકરીયા ખાંડ ભભરાવી બંધાયને કાપ મુકીને તવાથાથી કકડા ઉપાડવા.

સુઠાંનાંનો ભુકો.

સોજ સફેદ મેદા ખાંડ શર ૨૧, સોજું મીઠાઈનું ધી શર ૨, બદામની ખીજ તથા મુકું ઘઉંનું દુધ દરેક શર ૧૧, મુકાં સીંગોડાં શર ૦૧, કીસમીસ દરાખ; મુકાં ગોખર; ખસખસ; સુંઠ; સુવા તથા

ભાંજેલી કમર કાકડી દરેક શેર ૦૧, સોભે બાવળનો ગુંદર; દોષી; કોહોછું; કાકડી તથા ખરખુજ ચાર જાતનાં મગજ દરેક નવટાંક, પીપળી મુળના ગાંઠ તથા ઉજળાં મરી દરેક તોળો ૧૧૧, ઝેળચી; જયફળ તથા જવંત્રી દરેક તોળો ૧.

ઝેળચી, જયફળ, જવંત્રીને બારીક છુંદવું. દરાખને સાફ કરી ઘાષને કોરડી કરવી. સુવાને છુંદી તાંદરા કાઢવા. ખસખસને ચુંટવી. બાકીના બધા સામાન તથા ગુંદરને જુદા જુદા છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળી બાકી જાદો જુકો રેહ તેને પણ પાછું છુંદીને ચાળવું. પછી બદામને છોલી ઘાષ કોરડી કરી બહે કકડા કાપી મોટી કઠાઈમાં બધું ધી ચુસે મુકી બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળેને તેમાં બદામ નાખી આંધરાંની ચમચે ફેરવ્યા કરી બદામી રંગની થાયને ઉતારી સોજી તપેલીની ઉપર ચાળણી યા બોયું મુકી તેમાં ધી સાથેજ બધું નાખીને પછી બદામને કાઢી લઈ તેમાંથી અડધા શેર જેટલીને છુંદવી અને બાકીની ઝેમજ રાખવી અને ધીને પાછું કઠાઈમાં રેડી ચુસે મુકી કકડેને મગજને તળી ઝેમજ ચાળણીમાં કાઢીને છુંદવાં. લારખાદ બધાં ધીમાંથી કઠાઈમાં થોડું નાખી તેમાં છુંદેલો ગુંદર નાખી લાલ તળીને કલઘવાળા ખુનચામાં નાખી કાંસીયાથી વાટવો અને બાકીના બધા સામાનને પણ જરા જરા ધી નાખીને જુદા જુદા તળી કાઢી ખુનચામાં ગુંદર સાથે નાખી બાકી ધી રહે તે બધાંમાં છેલ્લે ધઉનાં દુધને શીકા લાલ રંગનું તળીને ખુનચામાં રેડવું અને ઝે બધા તળેલા સામાન સાથે ખાંડ બેળીને સોજાં તપેલાંમાં નાખી ચુસે ધીમાં આંચે મેલી હેઠે લાગે નહીં માટે ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને બધું બરાબર મળી જઈ ખાંડ જરા પીગળીને અંદર કાચી લાગે નહીં ત્યારે ઝેળચી, જયફળ તથા જવંત્રી બેળીને ઉતારવું. ઠંડું થવાથી ખાંડ પાછી બંધાયે. ગમેતો નવાં સુકાં કોપરાંની ઝેક વાટીને છોલી ધણીજ બારીક કટકા કાપી જરા ધીમાં ઝે પણ તળીને બધા સામાનમાં બેળવું.

સુ પ કાચાં ગોસ્તનો.

બકરાંનું નકી સોજી નરતું ગોસ્ત અડધા રતલ લેવું અને તેની ઉપર ચરખી છીછડાં કાંઈ હોય તે બધું છરીથી કાઢી નાખી બરાબર સાફ કરીને તેનો બારીક ખીમા છુંદી તેમાં ઉકાળીને ગાળેલું ઝેક

લીકર-ગ્લાસ ઠંડું પાણી તથા એક ચમટી નીમક મેળવી કોડીનાં સોળ વાસણમાં બે ત્રણ કલાક રાખ્યા બાદ સોળ ધોતાં સફેદ ઘટ કપડાંમાં નાખી નીચવીને બધો રસ કાઢવો. એ સુપ સીક માણસને આપેછે.

સુ પ કૉલી-ફલાવર.

સોળ કૉલીફલાવરનાં છુટાં પાડેલાં ફુલ રતલ ગા, કાંદા તથા ધી દરેક શેર ગા, કુમળી ફ્રેંચપીન શેર ગા, કરી પાઉદર તોળા રા, સેલરીનાં ખીયાં; નીમક તથા દસેલાં મરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સફેદ વાઇન લીકર-ગ્લાસ ૧.

ફ્રેંચપીનના વાખ કાઢીને બારીક સેવ જેવી કાપવી. કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપવા. કૉલીફલાવરનાં ફુલને બાફી તેમાંનાં અડધાંને બારીક કાપવાં. પછી એક સોળ તપેલીમાં ધી કકડાવી તેમાં કૉલીફલાવરના બાકીનાં અડધાં ફુલ, ફ્રેંચપીન, સેલરીનાં ખીયાં તથા કરી પાઉદર નાખી બધું સેજ લાલ તળીને દોઢ શેર ગરમ પાણી જરા જરા કરી બધું માહે રેડી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમે બળતે મુકવું અને બધું તદન નરમ થાયને ઉતારી કરછીથી ઘુંટી નાખીને કલમભરેલી ચાળણીમાંથી બધું છાંડી કાઢીને તેમાં બાકીનો સામાન ભળીને એ સુપ બાફેલા આવલ સાથે ખાવો.

સુ પ ગોસ્ત અથવા મરધીનો બાફેલો.

ગઈનનાં અથવા બાવરાનાં નર બકરાનાં એક રતલ સોળ ગોસ્તને સાફ કરી કટકા કાપી ચરખી હોય તે બધી બરાબર કાઢી નાખીને બનતાં સુધી ધોવું નહીં પણ તેમ નહીં ગમેતો પછી ગરમ પાણીથી એક વખત ધોઇને છરાથી જોખન કરવું અથવા બદું છુંદી નાખવું અને છોલેલા કાંદા તથા આડુ દરેક તોળો ગા ના ચણા જેટલા કટકા કાપવા, બે એળચીને જોખરી કરવી અને તદન કલમભરેલી તપેલીમાં ગોસ્તને દોઢ શેર ઠંડાં પાણીમાં બરાબર મેળવી આડુ, કાંદા, એળચી તથા બે ચમટી નીમક નાખી ચુલે ઉધાડું મુકી સુપ ઉભાઇ નહીં જાય તેની સલાજી રાખવી અને એક બેશમાં ઉપર બધો મેલ આવશે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢી જ્યાંસુધી એમ મેલ આવે ત્યાંસુધી તે કાઢ્યા કરવો. બે ગોસ્ત મળાહતું નરનું સોળું હશેતો મેલ બરાબર કાઢ્યાથી

મળહનો મરઘીના સુપના જેવો સફેદ અને સારા ટેસ્ટનો થશે, પણ મેલ અંદરજ રહેશે તો ગદળો મેલો જેવો થશે. મેલ બધો નીકળે પછી ઠાંકણુ ઠાંકીને ઈંગારે મુકી અવારનવાર હાડાડી છુદેલું ગોસ્ત હોયતો તેને સોજી કરછીથી તપેલીમાં છુંદ્યા કરવું અને અડધા શેરને આસરે સુપ રહેને ઉતારવું પણ સુપ વધારે ઘાડો કરવો હોયતો પેહેલથીજ પાણી થોડું ઝોાહું રેડવું અને મેલ કાઢ્યા પછી પર્લબાર્લી સપાટ ભરેલી એક ચમચીને માહે નાખી સુપ દોઢ પાશર જેટલો કરવો. પછી ગોસ્તના કટકાને સુપ હોયતો એમજ સોજાં કપડાંથી ગાળવો પણ છુંદેલાં ગોસ્તનો હોયતો કરછીથી ઘુંટી નાખી કપડાંથી ગાળીને પછી છુછો રેહ તેને પોટેટો મેંશર આવેછે તેમાં નાખી દાખીને સુપ નીકળે તે ગાળી લઈને પીવો. પણ સુપમાં ચીકાસ રાખવો નહીં હોયતો તે તદનજ ઠંડો થાયને તેની સપાટીની ઉપર ચીકાસ બંધાઈ જશે તે બધો ચમચાથી કાઢી નાખી ગમેતો પાછો ગાળીને પછી ગરમ કરીને પીવો. બે ત્રણ વખત સુપ પીવો હોયતો વારે ઘડીયે બધો સુપ ગરમ કરીને પછી તેમાંથી કાઢતાં સુપનો ટેસ્ટ ખીગડી જાયછે માટે ખપ જોગો થોડો કાઢીને તેને જીરૂદો ગરમ કરવો. બની શકતું હોયતો રૂપાંનાં અથવા સેજખી ખોપડી નીકળેલી નહીં હોય તેવાં તદનજ આખાં એનેમલનાં તંબલરમાં સુપ રેડી તેને કકડતાં પાણીનાં તપેલાંમાં ચુસે મુકીને ઠાંક્યા વગર ગરમ કીધાથી સુપનો ટેસ્ટ ખીગડતો નથી. પણ તપેલાંમાંનું કકડતું પાણી સુપમાં જાય નહીં તેટલું અધુરું રાખવું. ઘણા પતળો કસ વગરનો સુપ જોઈતો હોયતો ગોસ્તને ખોખરું પણ કરવું નહીં પણ મોટા કટકા કાપીને ઉપર લખ્યા જેટલું પાણી રેડી આડુ તથા એજથી નાખી ચમચોજ ઉકાળી મેલ કાઢ્યા કરી ઉપર લખ્યા જેટલો સુપ થાયને એજ રીતે બધો ચીકાસ કાઢી નાખ્યા પછી ગરમ કરવો. એમાંતો કાંદા નાખવાજ નહીં પણ ઉપર કાંદા નાખ્યા લખેલુંછે તેમાં પણ પસંદ નહીં હોયતો તે નાખ્યા નહીં.

હાફ શઉલનો સુપ બનાવવો હોયતો તે એક મળહનું સોજું બરેલું લઈ તેને મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સમારી કટકા કાપી સોજું ઘાઈને પછી પતળો સુપ કરવો હોય તો આખાજ કટકા રાખ્યા પણ ઘાડો કરવો હોય તો ગોસ્તની માફક એને પણ છુંદી નાખી એકજ શેર પાણી રેડી આડુના કટકા તથા એજથી

નાખીને ઉપલીજ રીતે ઝેનો સુપ બનાવવો. પણ ઝેમાં કાંદા નાખવા નહી, તેમજ ઝેમાંથી ચીકાસ પણ જરૂર હોય તોજ કાઢવો. કોષક વળી સુપને ઉપર મુજબ પણ સાંકડી ઉંડી તપેલીમાં બનાવવા સુકી બધી મેલ આવે તે કાઢી રહ્યા પછી તપેલીની ઉપર ચપટ બેસ્તી આવે તેવી સોજાં તળીયાંની કલકલરેલી તાંમરીને પાણીથી ભરીને ઢાંકણને બદલે તે ઢાંકીને સુપ તૈયાર કરેછે. કેહછે કે ઝેમ ઢાંક્યાથી સુપનો બધો કસ અંદરજ રેહછે.

સુ પ ગોસ્ત નો.

કુમળું સોજી નરનું ગોસ્ત રતલ ૨, કુમળા સલગમ તથા કાંદા દરેક શેર ૦, સાચુચોખ્ખા; ઘઉંનો ઝીણો રવો; આરાશટ; પર્લબાર્લી; ચોખ્ખો અથવા પટેલનો આટો ઝે છમાંની કોષખી ઝેક ચીજ તોળા ૨૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧૧, બારીક કાપેલી પાર્સલી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

સલગમને છોલી પતળાં વફેર જેવા કાપવા. કાંદાને છોલવા. પછી ગોસ્તને સાફ કરી ઢાંડાં પાણીથી ઝેકજ વખત ધોઇને પછી કટકા કાપીને સોજી તપેલીમાં દોઢ શેર પાણી સાથે ચુલે સુકવું અને પાણી કુકું થાયને ઉતારી બધું પાણી કાઢી નાખીને ખીજી સોજી બે શેર પાણી રેડી કાંદા, પાર્સલી, નીમક તથા પેલી છ ચીજમાંની જે ઝેક હોય તે નાખી ઢાંકીને ચુલે ઇંગારે સુકવું અને ઉપર મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢ્યા કરી અડધા શેર જેટલું પાણી બળેને સલગમની કાતરીઝો નાખવી અને ખીજી પોણા શેરને આસરે પાણી બળી જય ત્યાંસુધી ઇંગારે રાખી સુપ મજાહનો ઘાડો થાયને કલકલરેલી ઝીણાં આંધરાંની ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢવો.

સુ પ ટો મે ટો.

પાકાં મોટાં ટામોટાં શેર ૧૧, કાંદા શેર ૧, સોજી કુધ શેર ૧, ઘઉંનો આટો તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, છુદેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

ટામોટાંને સોજાં ધોઇ બધે કટકા કાપવા અને કાંદાને છોલી બારીક બુકા જેવા કાપી કલકલરેલી તપેલીમાં બેઉ નાખી ઢાંકીને ઇંગારે સુકવું અને ટામોટાં નરમ થાયને નીમક મરી નાખી જરા વારે ઉતારી

કરછીથી ધુંટી નાખીને કલ્હલરેલી ચાળણીમાંથી છાંડી લઈ તપેલીને સોજી કરી તેમાં નાખવું અને જરા દુધમાં આટાને બરાબર મેળવીને પછી તેમાં બધું દુધ ભિળી તપેલીમાં રેડી બધું બરાબર મેળવીને પાંચેક મીનીટ ચુસે બળતે મુકીને ઉતારવું.

સુ પ દુધ નો.

સોજી દુધ શેર ૧, સારી જાતના પટેટા રતલ ૧, કાંદા શેર ૦૧, સાચુ ચોખ્ખા તોળા ૨૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

પટેટાને છોલી કકડા કાપી અર્ધકચરા બારી પાણીમાંથી કાઢીને કોરડા કરવા અને કાંદાને છોલી ભિભટમાં જરા ભુંજી છોલીને કકડા કરવા. પછી એક કલ્હલરેલી તપેલીમાં કાંદા, પટેટા, નીમક, મરી નાખી એક શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમે બળતે અડધો કલાક રાખ્યા પછી ઉતારી કરછીથી ધુંટી નાખી સાચુ ચોખ્ખાને આગમચથી સોજા ધાંધને બે કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખી પાણીમાંથી કાઢીને એ તથા દુધને માહે ભિળીને પાછું ચુસે મુકવું અને સાચુ ચોખ્ખા તદનજ નરમ થઈ મળી જાયને ઉતારવું.

સુ પ પીલાંનો.

સોજી ફરબે પીલું ૧, કાંદા શેર ૦૧, બદામની ખીજ તોળો ૧૧, ઉજળાં મરીના દાંણા ૧૦, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, જવંત્રી તોળો ૦૧.

મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પીલાંને સમારી ચામડું તથા માસને વળગેણી ચરખી હોય તે બધી કાઢી નાખી કટકા કાપી ધાંધને સાફ કરી કલ્હલરેલી તપેલીમાં બધા સામાન તથા એક શેર ઠંડાં પાણી સાથે ધીમે બળતે મેલી ઉપર મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢવા કરવો અને વીસ મીનીટ પછી ઉતારવું. પછી બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ધોઈને ઘણી બારીક છુંદી નાના બે ચમચ ઠંડાં પાણીમાં બરાબર મેળવી સુપમાં ભિળી સુપ ઠંડો થાય પછી ઉપર ચીકાસ હોય તે કાઢવો.

સુ પ બા લીં.

કાંદા શેર ૦૧, સ્કૉચી બાર્લી તથા ઝાટ મીલ દરેક રતલ ૦૧; માખણુ તોળો ૧, નીમક તથા બારીક કાપેલી સેલરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

કાંદાને છોલી ગ્રીણા કકડા કાપવા અને બાર્લીને ઘાઘ કલઈવાળી તપેલીમાં હઢી શેર ઠંડાં પાણી સાથે બેઢને ચુલે ધીમ બળતે ઢાંકીને એક કલાક રાખ્યા પછી ઉતારવું. ભારબાદ બીજી સોજી તપેલીમાં માખણુને ચુલે તાવી તેમાં ઝાટમીલ ભેળી બાર્લી ઉકાળેલું પાણી જરા જરા કરી બધું માહે રેડવું અને એક કકરો પડેને બાકીનો બધો સામાન નાખી પદર મીનીટ પછી ઉતારવું.

સુ પ મરધીનો.

માટી ફરબે પણ કુમળી મરધી ૧, સોજી કુધ શેર ૧, કાંદા; પટેટા; કુમળા સલગમ તથા કંબેજની વચમાંનો કુમળો ડાંડો દરેક શેર ૦૧, સોજી માખણુ નવટાંક, કીમ ભરેલી પાથેર ૦૧, નીમક તોળો ૧, બારીક કાપેલી સેલરી ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, સેંચી વાઘન અથવા લીંબુનો રસ ટેસ્ટ મુજબ.

મરધી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મરધીને સમારી સાફ કરીને કટકા કાપીને સોજી ધાવી. કાંદા તથા બધી તરકારીને છોલીને તેના ચણા જેટલા કટકા કાપવા. પછી એક તદન કલઈભરેલી તપેલીમાં બધો સામાન તથા દોઢ શેર પાણી રેડી ઢાંકીને પુરતા ઇંગારપર મુકવું અને મરધી તદન નરમ થાયને ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ વાઘન અથવા લીંબુનો રસ નાખવો.

સુ પ મુડીનો.

આઝે ચોપડીમાં ખરીયા મુડી સમારવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે એક બકરાની મુડીને સમારી ભાંજી મોટા કટકા કરીને ધાવી અથવા તેમાંજ લખ્યા પ્રમાણે છોલેલી એક મુડીનાં ફાડ્યાં લઈને તેને તેમજ ઘાઘને સોળાં કરવાં. ભારબાદ કલઈભરેલી સોજી તપેલીમાં મુડી નાખી સવાશેર ઠંડું પાણી રેડી સરકો નાનો ચમચો ૧ તથા નીમક ઉપસેલી

ભરેલી ચમચી ૧ નાખી બળતે મુકવું અને એક કકરો પડેને ઇંગારે રાખી ઉપર મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચે કાઢવા કરી મુડીનું માસ નરમ થાયને ઉતારી મલમલનાં ધોતાં કપડાંથી સુપને ગાળી ઠંડા પડેને ઉપર ચીકાસ આવે તેને મરધીનાં પીછાંવડે કાઢવા પછી બાકી ચીકાસ હોય તેને સુપની સપાટીપર સફેદ કોરાં કાગળના કટકા મુકીને બધા કાઢી નાખ્વો. પછી કુમળું ગાજર, કુમળો સલગમ તથા કાંદા દરેક તોળા ૩ ને છોલી ઝીણું કાપી એ તથા બારીક કાપેલી સેલરી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચીને સુપમાં નાખી ચુલે મુકવું અને એક કકરો પડેને આગમચથી ૦૧ રતલ રાંધવાના ચોખ્ખાને ચુંટી સોજ ધોઇ કોરડા કરી તે તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમકને માહે નાખી ચોખ્ખા તદનજ નરમ થાયને ઉતારવું. વધારે ઘાડો સુપ જોઇયેતો ચોખ્ખાને બદલે એટલીજ પર્લબાર્લી, આરાઈટ અથવા મેંશ પટેટા નાખ્વા.

સુવા પાક.

સોજી તાજી ભિંસનું દુધ શેર ૮, સોજી ખાંડ શેર ૬, સોજી મીઠાઇનું પોરબંદરનું સફેદ ઘી શેર ૪, બદામતી બીજ તથા સુકાં સીંગોડાં દરેક શેર ૧, સુવા શેર ૦૧૧, સુકું ઘઉંનું દુધ; ભાંજેલાં પસ્તાં; સોજે બાવળનો ગુંદર તથા ક્રીસમીસ દરાખ દરેક શેર ૦૧, ભાંજેલી કમરકાકડી; સુંઠ; ખસખસ; દોધી; કોહોળું; કાકડી તથા ખરબુજ એ ચાર જાતનાં મગજ દરેક શેર ૦૧, ઉજળાં મરી તથા પીપળી મુળના ગાંઠ દરેક તોળા ૨, સોજી પંજખી સાલમ; એળચી તથા જયફળ દરેક તોળો ૧.

સુવાને છુંદીને તાંદરા કાઢવા. એળચી જયફળને છુંદવું. બધા સામાનને જુદા જુદા છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળીને જાડું વધે તે પાછું છુંદીને એમજ ચાળવું. શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનો ટાઇટ શીરો કરવો. દરાખને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી. બદામ તથા પસ્તાંને છોલી ધોઇ કોરડું કરી તળીને છુંદવું હોયતો આખુંજ કાપવું અને ગમેતો બદામના આડા ત્રણ ત્રણ અંન પસ્તાંના બને કકડા કાપી મોટી કઠાઇમાં બધું ઘી નાખી ચુલે બળતે મેલી કકડીને માહેથી બરાબર ખુંમાડો નીકળેને બધા મેવો તથા મગજ જુડું જુડું તળી કાઢવા પછી મગજને તથા બદામ પસ્તાં આખાં હોય

તો તેને પણ છુંદવું અને બધાં ધીને એક વાસણમાં કાઢી લઈ એળચી, જયફળ, સુંઠ, મરી તથા પીપળી મુળને ગુડું રાખી બાકીના છુંદલા સામાનને કઢાઈમાં જરા જરા ધી નાખી તેમાં ગુડું ગુડું તળી કાઢી છેદસે જરા વધારે ધી નાખી તેમાં ઘઉંનાં દુધને શીકું લાલ તળવું. ભારબાદ એક સોળાં કલ્હભરેલાં તપેલાંમાં ભિંસવું દુધ રેડી માટે બળતે સુકી તેમાં બે કકરા પડેને સુવા નાખી ચમચે ધુંટયા કરવું અને બધું દુધ બળીને માવો થાયને મરજી પડે તો બાકી રહેલું કકડેલું ધી નાખી માવાને જરા લાલ તળીને પછી બધા તળેલો સામાન, સુંઠ, મરી તથા પીપળી મુળ ભેળવું અથવા માવો તળીયા વગર એમજ ભેળવવું અને માહે શીરો ભેળી ધગધગતે ઇંગારે ફેરવ્યા કરી પાંચ સાત મીનીટ બાદ છુંદલાં મગજ તથા બદામ પસ્તાં છુંદલાં હોય તો તે ભેળી ધુંટયા કરી બધું ધી છુટું પડેને એળચી જયફળ ભેળીને ઉતારી ચાર પાંચ મીનીટ પછી તળેલી દરાખ તથા બદામ પસ્તાંના કટકા હોયતો તે ભેળવા. ચુસેથી ઉતારતાં વાર તુર્તજ ગરમ ગરમમાં તળેલો આપો એવો ભેળવો નહી તેથી તે નરમ થઈ જાયછે. ઘણું ધી પસંદ નહી હોયતો ઉપર તરી આવે તે કાઢી લેવું અને તપેલાંની ઉપર ધાતું કપડું બાંધી સુવાપાક તદન ઠંડો થાયને તેપર કલ્હભરેલો ખુનચો ઠાંકી બીજે દીને કાઢવો.

સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર.

કોઈપણ મીઠાઈ અથવા પકવાનમાં સેકીને છુંદેલી યા વાટેલી કેસર નાખવા લખેલું હોય તે કેસરને સેકવા માટે ચુસે ઇંગારપર સાફ ઠીકફ અથવા ત્રાંબાનું કલ્હભરેલું ઠાંકણ સુકવું અને તે ગરમ થાયને તેની ઉપર કેસર નાખી તેને એમજ સુકી રાખવી નહી પણ સફેદ કોરાં કાગળના નાના કટકાનો કુચો કરી તેનેથી ફેરવ ફેરવ કરવી. જેમ કરતાં કેસરનો રંગ બળીને કાળાસ પકડવા દેવો નહી પણ રંગ બદલાઈને સેજ પેરો થઈ ભીનાસ નીકળી જઈને કેસર વવરી સુકી જેવી થાયકે તુર્તજ એક કોરડી રકાખીમાં કાઢી લેવી અને જરા ઠંડી થતાં કકરી થાયછે પછી પીતળની સોજી ખલમાં નાખીને છુંદવી અથવા ધુંટે તેમ ખલમાં બતા વડે વાટવી અને બારીક પાઉદર જેવી થાયને ત્રોલાળ યા પાણીમાં ભેળીને જેમ વાપરવા લખેલું હોય તેમ કરવું.

સેન્ડવીચના ગોસ્ત, મરધી અથવા માછલીના કટલેસ.

આમ્મિ ચોપડીમાં કટલેસ ગોસ્ત, અથવા મરધીનામાં લખ્યા મુજબ અપભ્રંશ ગોસ્ત યા મરધીના કટલેસ કાપી તેમાં લખ્યા પ્રમાણે અમથા અથવા મસાલા સાથના આથવા, પણ આથેલું ગોસ્ત પસંદ નહી હોય તો પછી રોસ્ત ગોસ્તના યા ખારી મરધીનાં નકી માસના કટલેસ કાપીને ઉપર જરા દણેલાં મરી ભભરાવી જરા વેલાતી સોસ છાંટીને એમજ રાખવા અને મસાલાના પસંદ હોય તો ઉપર મસાલો લગાડીને કટલેસ આથવા લખ્યું છે તે મુજબના આમલી સાથના મસાલાને સુકા પાતા ઉપર પીસ્વો અથવા આમલી વગર પીસીને તેમાં ટેસ્ટ મુજબ લીંબુનો રસ યા વેલાતી સોસ બેળીને તેને કટલેસના બેઉ પડ ઉપર ચોપડવો. માછલીનાં બનાવવાં હોય તો સારી જાતની માછલીને આમ્મિ ચોપડીમાં માછલી બાફેલીમાં લખ્યા મુજબ ખારી તેનું આમડું તથા કાંટા કાઢી નાખી નકી માસના કટલેસ કાપી ઉપર રાંધેલાં ગોસ્ત યા મરધીના કટલેસને માટે મસાલો લખેલા છે તેમ બનાવી તે બેઉ પડે લગાડવો. ત્યારબાદ એક દીવસનાં વાસી મોજાં સફેદ પાંઉની એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી જાદી કાતરીએ કાપી બધા કકરા પોપડા કાપી કાઢીને પછી ગરની બધી એકસરખી કટલેસના જેટલીજ કાતરીએ કરીને તેની ચારે આણી કાપી નાખીને ગોળ કટકા કરવા. તે પછી એ અડેક કટકાની ઉપર ગોસ્ત, મરધી યા માછલીનો અડેક કટલેસ મુકી તેની ઉપર ખીજે પાંઉનો કટકો મેલી એ રીતે બધા કટલેસ બનાવવા. પછી થોડી ખારાં ગોસ્ત યા મરધીની ઘાડી શ્રેણીમાંથી એક અમથા જેટલીને એક મોટી રકાખીમાં રેડવી અને સેન્ડવીચનું પાંઉ પાચું નહી થાય તેમ તેનાં બેઉ પડને શ્રેણીમાં જરા ભીનવીને એ રીતે અપતી અપતી થોડીજ શ્રેણી રેડીને બધાં તૈયાર કીધા બાદ પાતળા યા ગોળ પાતીમાંની ઉપર પાંઉનું કીમ પુરતું પાંચરી તેની ઉપર અડેક સેન્ડવીચ મુકી હથેલીવડે દાખી દાખીને તેનાં બેઉ પડ તેમજ બોરડુપર પુરતું કીમ બરાબર વળગાવીને પછી આમ્મિ ચોપડીમાં કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખ્યા મુજબ ઇંડાં દોહવી તેમાં બેળીને તેજ રીતે કકડતાં થીમાં તળવાં. એ કટલેસ બધા સારા લાગે છે.

સેન્ડવી ચોજ.

કોઈખી સેન્ડવીચીસ બનાવવા માટે એક દીવસનું વાસી સફેદ સોજી પેટીનું પાંઉ લેવું. કારણ તેની સ્લાઇસ બરાબર પતળી કાપી શકાયછે. પણ વાસી પાંઉ પસંદ નહીં હોયતો પછી તાજાં કકરાં પેટીનાં સફેદ મોટાં પાંઉ લેવાં અને પાંઉ કાપવાની છરી આવેછે તેનેથી અને તે નહીં હોયતો મોટી ધારદાર ચાલતી સાધારણ છરીવડે ા ઇચ્છ કરતાં પણ બનેતો સેજ પતળીજ બધી એકસરખી કાતરીઓ કાપવી. સેન્ડવીચને રાઇ વધારે લગાડમાથી કડવી લાગેછે, તેમજ તાજી ચઢાવેલી રાઇ પણ કડવી લાગેછે, માટે બની શકેતો આમે ચોપડીમાં રાઇ ચઢાવેલીમાં લખ્યા મુજબ સોજી જલદ સરકામાં વેલાતી રાઇને સેજ પતળી જેવી એક દીવસ આગમચથી ચઢાવી રાખવી. પછી પાણી વગરનાં સોજાં કઠણ માખણને કાતરીઓનાં એક પડ ઉપર જાડું જેવું ચોપડીને પછી તેની ઉપર ચઢાવેલી રાઇ સેજ લગાડીને તેની ઉપર જરા દણેલાં મરી તથા વાટેહું નીમક ભભરાવ્યા પછી જરા વેલાતી સોસ છાંટવો અથવા કાતરીઓપર એ રીતે બધું જુડું જુડું લગાડવાને બદલે થોડાં માખણમાં જરા રાઇ, દણેલાં મરી, વાટેહું નીમક, બાફેલાં છડાંની દાળ તથા વેલાતી સોસ નાખી સારીકાની મેળવીને બધું એકરસ કરી ચોપડી શકાય તેવી એ મેળવણી ઘટ કરીને પાંઉની કાતરીઓનાં અડેક પડ ઉપર એનું જરા જાડું જેવું પડ ચોપડવું. ત્યારબાદ ગોસ્ત, મરઘી, માછલી, કોળમી જે એક ચીજનાં સેન્ડવીચીજ કરવાં હોય તેને માટે ગોસ્ત હોયતો તેને નરમ નહીં પણ જરા અર્ધકચરું જેવું રોસ્ત પકાવી યા ગોસ્તના એક મોટા કટકાને એવુંજ બાફીને ચાલતી છરીવડે તેની ઘણી પતળી બધી સ્લાઇસ કાપવી. જો એવું અર્ધકચરું પસંદ નહીં હોયતો ચેરવેલાંની સ્લાઇસ બરાબર કાપી શકાતી નથી માટે બને તેમ સંભાળથી કાપવી. મરઘીના પગ તથા સ્ત્રીનાંને ગોસ્તની કાંની પકાવી અથવા બાફીને તેની પણ સ્લાઇસ કપાય નહીંતો પછી જાદા રેસા જેવું કરવું. સારી જાતની માછલીને ખારી રાંધી અથવા બાફીને તેનાં માસની એમજ સ્લાઇસ કાપવી. તેજ પ્રમાણે સમારેલી મોટી કોળમીને ખારી રાંધી અથવા બાફીને સ્લાઇસ કાપવી. પછી ઉપર લખેલી બેમાંની એક રીતથી લગાડેલી પાંઉની તૈયાર કીધેલી કાતરીઓનાં એ લગાડેલાં પડની

ઉપર સેન્ડવીચમાટે બનાવેલી જે એક ચીજની સ્લાઇસ હિાય તેને પાથે પાથે સફાઈથી ગોઠવીને મુકી તેની ઉપર મળવણી ચોપડેલી ખીજી કાતરીનું પડ લાગે તેમ મેલીને ચુંથાય નહી તેમ હથેલીવડે દાખીને બેઉ કાતરીઓને સાથે અપડ વળગાવ્યા પછી પાટીયાં અથવા ટેબલપર મુકી તેની ચારે બોરડુપરના કાંથા ચાલતી છરીવડે સફાઈથી કાપી કાઢ્યા બાદ સેન્ડવીચ સમચોરસ હોયતો તેની એક અણી આગલથી તેની સાંમનાં ખીજાં ખુણાંની અણી સુધી સફાઈથી સરખું બે કટકામાં કાપવું, જેથી ત્રીકોણ આકારનાં પાંતનાં ખીડાનાં ઘાટનાં બે એકસરખાં સેન્ડવીચીસ થશે. પણ જો ચારે બોરડુના કાંથા કાપી કાઢ્યા પછી સેન્ડવીચ લંબચોરસ થયલાં હોયતો જેમ સમચોરસને કાપવા લખ્યુંછે તે પ્રમાણે કાપ્યા પછી બાકી રહેલી ખીજી બે અણીઓ તરફથી પણ એમજ કાપવું, જેમ કાપ્યાથી બે નાનાં અને બે મોટાં મળી ચાર ત્રીકોણ આકારનાં સેન્ડવીચીસ થશે, તે ચારે કટકાને છુટા નહી પણ અકેક સાથે અથડેલાજ મુકવા. ખીમાનાં બનાવવાં હોયતો આખે ચોપડીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનામાં લખ્યા મુજબ ગોસ્ત યા મરઘીનેા મળહનેા સોજે ધીપર ખીમો પકાવી તેમાં જરા વેલાતી સોસ મળવો, પણ તેથી ઢીળો થયાથી લગડાશે નહી માટે જરા વાર ચુલે મેલી તે બાળીયા પછી ઉપર મુજબ માખણ તથા રાઈ લગાડેલી પાંઉની કાતરીની ઉપર એ ખીમાનું ા ઇંચ જેટલું જડું પડ છરીવડે સફાઈથી ચોપડીને ગમેતો ખીમામાં ગાળે ગાળે ખાંચા કરી તેમાં બાફેલાં ઇડાંની દાળની પતળી ગોળ કાતરીઓ મુકીને પછી એવીજ ખીજી માખણ તથા રાઈ લગાડેલી કાતરીને તેની ઉપર દાખીને વળગાવી ઉપલીજ રીતે એ સેન્ડવીચ કાપવાં. બાફેલાં ઇડાંનાં સેન્ડવીચીજ કરવાં હોયતો થોડાં તાજાં ઇડાંને કઠણ બાફી તેની અણી તરફની બધી સફેદી કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી બાળીની સફેદી સાયની દાળની ા ઇંચ જાદી સફાઈથી બધી આડી ગોળ કાતરીઓ કાપીને ઉપર મુજબ માખણ તથા રાઈ ચોપડેલી કાતરીઓની ઉપર ગોઠવીને મુકી તેની ઉપર એવીજ માખણ તથા રાઈ લગાડેલી કાતરી વળગાવીને ઉપર પ્રમાણે એ સેન્ડવીચ કાપવાં. ઇડાંની અકુરીનાં સેન્ડવીચ કરવાં હોયતો અપમુજબ થોડી ઇડાંની અકુરી બનાવી બાફેલાં ઇડાંને બદલે કાતરીઓની ઉપર તે ચોપડીને સેન્ડવીચ કરવાં. પનીરનાં સેન્ડવીચ કરવાં હોયતો થોડાં વેલાતી પનીરને જાયફળની

ખમણીથી ખમણી તેમાં જરા ફાણુ માખણુ, સેજ શેરીવાઇન તથા જરા જલદ સરકો નાખી ચોપડાય તેવું ઘટ કરી લાકડાંના ચમચાવડે સારીકાની મેળવીને માખણુ તથા રાઈ લગાડેલી કાતરીઓની ઉપર એ મેળવણી ચોપડીને ઉપલીજ રીતે એનાં સેંડવીચ કરવાં. કાકડીનાં સેંડવીચ કરવા માટે ખીયાં વગરની કુમળી પણ મોટી કાકડી લેવી અને આખે ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી કાકડીનાંમાં લખ્યા મુજબ કરીને તેનું ડીચકું કાપી કાઢ્યા પછી છોલીને ઘણાં પતળાં વેફર કાપવાં અથવા એ વેફરનો ખારીક વરખ કાપવો. યા છોલેલી કાકડીને ખમણુવી અને એ ત્રણમાંની જે એક રીતની કાકડી હોય તેમાં જરા નીમક નાખી ચોળી વેલાતી યા ઘણું જલદ સરકો જરા ભેળીને કોડીનાં વાસણમાં પંદરેક મીનીટ રાખ્યા બાદ માહે પાણી છુટું હશે તેમાંથી કાઢી લેવી અને ઉપર મુજબ કાપેલી પાંઉની કાતરીઓની ઉપર ખીજી કાંઈજ નહી પણ ફક્ત ચઢાવેલી રાઈ સેજ લગાડી તેની ઉપર જરા દસેલાં મરી ભભરાવીને તેપર કાકડીને પાંથરીને મુકી તેપર રાઈ લગાડેલી ખીજી કાતરી વળગાવીને ઉપર મુજબ સેંડવીચ કાપવાં. જમ, જૈલી અથવા માર્મેલેડનાં સેંડવીચીસ કરવાં હોયતો તેમાં ખીજી કાંઈજ લેવું નહી પણ ઉપર મુજબની પાંઉની કાતરીઓની ઉપર ફક્ત માખણુનું જરા જાડું જેવું પડ ચોપડીને તેપર કોઈખી સોજી જમ, જૈલી યા માર્મેલેડ સફાઈથી છરીવડે લગાડીને તેની ઉપર માખણુ લગાડેલી ખીજી કાતરી વળગાવીને ઉપલીજ રીતે સેંડવીચ કાપવાં. ઉપલી બધી ચીજની કાની ખીજી ચીજે જેવાં કે આખે ચોપડીમાં સંમોલ છાપેલુંછે તેનાં અથવા ઘણીજ ખારીક કાપેલી કોળમીનો પાટીયો અથવા કોઈપણ એવી ચોપડી શકાય તેવી ચીજનાં સેંડવીચીજ બની શકશે.

સેં મ્યો લે.

નીમક નાખી બાણીને છોલેલી કોળમી; થી તથા કાંદા દરેક રતલ ૦, ખમણું નાળીયેર તોળા ૩, આડુ તોળો ૦, લસણુ તોળો ૦, જીરું; દસેલી હળદ તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લીલાં તથા સુકાં મોટાં મરચાં દરેક ૬, કોથમીર કુડી ૪ નાં પાદડાં, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૨.

આડુને છોલી ઘણીજ ખારીક રેસો કાપવો. કાંદાને છોલી ઘણીજ ખારીક બુકો કાપવો. કોથમીર તથા લીલાં મરચાંને ઘાઈ કોરડું

કરી ધણું બારીક કાપવું. લસણને છાલી છૂં, હળદ સુકાં મરચાં તથા નાળીયેર સાથે ધણું બારીક પીસવું. બારીને છાલેલી કોળમીને ધણી બારીક પીસવી. ત્યારબાદ તદન કલહભરેલી તપેલીમાં ધી નાખી તેમાં કાંદાને બદામી રંગનો તળી તેમાં બધો સામાન જરા લાલ કરીને પછી કોળમી તથા નીચક મેળવી આઠેક મીનીટ ધીમે બળતે ચમચથી ફેરવ્યા કરીને પછી ઇંગારે રાખી અવારનવાર તળે ઉપર કરી ધી છુટું પડી લાલ થાયને ઉતારી લીંબુનો રસ મેળવો અથવા એ રસને બદલે ગમેતો સેમ્બોલ તૈયાર થયા પછી જલદ સરકો પાંચ નાના ચમચા ભેળી તે બળીને પાછું ધીપર આવેને ઉતારવું અથવા ગમેતો એ બેઉને બદલે ચીચોરા કાઢેલી દોઢ તોળો આમલીને બરાબર પીસી તૈયાર થવાની થોડો વખત અગાઉ ભેળીને પછી ધીપર આવેને ઉતારવું. પોલની માછલીનું પણ એજ રીતે સેમ્બોલ બનાવવું. એ સેમ્બોલ સુકા પાટીયાંને બદલે ખાવું અથવા ગમેતો સમાસામાં ખીમાને બદલે એ ભરવું અથવા સેન્ડવીચને લગાડવું.

સેરડીના રસમાં બનાવેલી ખાંડવી.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ધાયલા એટલે ભીના ચોખ્ખાને આટો છાપેલાછે તે પ્રમાણે ચોખ્ખાને ધાધ કોરડા થાયને તેમાં લખ્યા મુજબ નહી પણ એ ખાંડવી માટે ધણું ગમરો આટો દલી જલદ ચાળણાથી ચાળીને તે અડધા રતલ લેવો. કારણ એમાં ઝીણું આટો ચાલશે નહી. અડધા શેર સોજાં દુધમાં નવટાંક ખાંડ અથવા એટલેજ સોજો ગોળ પીગળાવીને કપડાંથી ગાળવું. બેળ વગરના સોજા તાજા સેરડીના રસને થોડીવાર ઠરવા દઈ હેઠેનો રગડો અંદર બેળાય નહી તેમ રસને ભીનવીને નીચેલાં ઘટ કપડાંથી ગાળીને તે રસ ત્રણ બાટલી લેવો. પછી એક સોજાં તપેલાંમાં રસ રેડી એક તાજાં ઘડાંને ધાધને કોટળાં સુધાંજ રસમાં ભચડીને સારીકાની મેળવીને ચુસે બળતે મુકવું અને માહે બરાબર કકરો પડીને મેલ છુટો પડેને ઉતારવું અને પેલાં રસ ગાળેલાં કપડાંને સોજી પાધ કલહભરેલા પાટીયાની ઉપર ફેરીથી જરા ઢીણું ઓળીની કાની બાંધીને તેમાંથી રસને ગાળીને પાછો ચુસે મુકવો અને અંદર કકરો પડેને એક માણસે તેમાં જરા જરા કરી આટો બભરાવીને નાખતાં જવું અને સેજખી ગાંગડો થાય નહી માટે ખીજાં માણસે હાથ રાખ્યા વગર ઘૂંટવા કરી બધો આટો પુરો થાયને મીઠાં કીધેલાં દુધને થોડું થોડું

નામ્તાં જવું અને બળતું જરા ધીમું કરી કુધ ભિળીયા પછી સોજી ધી
એક પાથેર નાખીને ધુંટયા કરી હેઠે લાગવા દેવું નહીં અને થપાય તેટલું
કઠણ જેવું થાયને ધણી સોજે ગોલાખ નાના છ ચમચા એટલે ભરેલા
અડધા પાથેર અંદર મેળવી તે બળે અને પાછું કઠણ થાયને અડધા
તોળો ખમણેલું જાયફળ બરાબર ભિળીને ઉતારી ધી લગાડેલા ખુનચામાં
કાઠી ધી લગાડેલા કાંસાયાનાં તળીયાંથી આસરે એક ઈંચ જેટલું જડું
સરખું થાપવું અને ઠંડું થઈ બરાબર બંધાયને ગમે તેટલા કટકા થાય
તેમ છરીથી કાપ મુકીને તવાથાથી કટકા ઉપાડી લેવા.

સંલેડ.

તાજાં ઇંડાં ૨, કીમ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩, વેલાતી
સરકો અને તે નહીં હોયતો સોજે જલદ સરકો તથા તાવેલું માખણ
અથવા સોજી ખાવાનું ઓલીવ ઓઇલ દરેક મોટા ચમચા ૨, વાટેલું
નીમક તથા દલેલી વેલાતી રાઇ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

ઇંડાંને કઠણ બારી દસ મીનીટ ઇંડાં પાણીમાં બોળી રાખ્યા પછી
છોલી દાળને જીદી કરી જદી ચાળણીમાંથી લાકડાંના ચમચાવડે છાંડી
કાઢવી અને તેમાં કીમ મેળવ્યા પછી તાવેલું માખણ યા ઓલીવ-ઓઇલ
અને તે પછી બીજે સામાન અડેક પછી ભિળી કોઇપણ જાતનો કાચો
ખવાઇ શકે તેવો ભાજપાલો લઇ તેને ઘીમાં કોરડું કરી બારીક કાપી
ઉપલી મેળવણી સાથે મેળવી રકાખીમાં મુકીને સફેદીના ઝીણા કટકા
કરી ઉપર તે મુકવી.

સંલેડ કાકડીની.

એક કુમળી કાકડીને ગોસ્ત અથવા મરઘી કાકડીનામાં લખ્યા
મુજબ છોલી ધણી બારીક સ્લાઇસ કાપી તેમાં અડધા પાથેર સરકો
નાખીને કોડીની રકાખીમાં એક કલાક રાખ્યા પછી ખાવાનું ઓલીવ-ઓઇલ
એક નાનો ચમચો રેડી વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક
ચમચી ભભરાવવું.

સંલેડ કૉલી-ફ્લાવર.

નાની કૉલીફ્લાવર ૧, તાજાં ઇંડાં ૨, સોજે સરકો નાના ચમચા ૬,
કીમ નાના ચમચા ૩, ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, વાટેલું નીમક
તથા દલેલી વેલાતી રાઇ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

કોલીફલાવરને બાણીને કકડા કરવા. પછી છડાને ભાંજી આવના કાંઠાથી દોહવી તેમાં ખાંડ, નીમક તથા રાધને ખુબ મેળવી થોડા થોડા કરી સરકો તથા ક્રીમ બેળી એક તપેલીમાં પાણીને ખુબ કકડાવી આંચે મેળવણીને ઉડાં વાસણમાં ભરીને ચુલે કકડતાં પાણીનાં તપેલાંમાં મુકી માહે પાણી ભરાય નહી તેની સંભાળ રાખી અંદર લાકડાંનો યા રૂપાનો ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને કઠણ થાયને ઉતારી રકાબીમાં કાઢી ઠંડું થાયને ઉપર કોલીફલોઅરના કટકા મુકવા.

સેલેડ કુંબેજ.

કુમળી કુંબેજનો વચમાંનો ડાંડો કાઢી નાખીને પછી બાકીનાને ઘણી બારીક કાપી તે રતલ ૦૧ માં આવાનું સોળું ઑલીવ-ઓઇલ નાના ચમચા ૬, સોલે સરકો નાના ચમચા ૪ તથા વાટેલું નીમક તથા મરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ બેળી સેલેડ બોલમાં ભરવું.

સેલેડ તળેલા.

થોડાં સેલેડનાં પાદડાંને ઘોઈ નુછી કોરડાં કરી ધીમાં તળીને ખીજાં ખાણું સાથે ખાધામાં સારી લાગેછે.

સેલેડ ટો મેટો.

મોટાં પાકાં ટામેટાં રતલ ૦૧ લેવાં અને આંચે ચોપડીમાં પીચ, એપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ છાલ છોલીને કલ્લભરેલી ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢી તોળીને તેનાંજ વજન નેટલો બારીક બુકા જેવો કાપેલો કાંદો, સોલે સરકો નાના ચમચા ૩, ઘોઈ કોરડી કરીને બારીક કાપેલી સેલરી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, એવાંજ બારીક કાપેલાં મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨ તથા ક્રીમ નાના ચમચા ૩ લઈ એ બધાંને સાથે ભેળવું.

સેલેડ ટો મેટો બીટરૂટ.

એક પાશીરના ચાર પાંચ થાય તેટલા નાના કાંદા લઈ તેને છાકી ડીચકાં તરફથી આડી વેફર જેવી બધી પતળી સરખી ગોળ કાતરીએ

કાપવી. પાદડાં કાપી કાઢ્યા પછી કાંદાનાંજ વજનનો થાય તેટલો જલદો નહી તેમજ ઘણો પતળો પણ નહી તેવો એક સોજો કુમળો ખીટરટ લઈ તેને આંખે ચોપડીમાં ખીટરટ બાફેલામાં લખ્યા મુજબ બાફીને છાલવો અને દોઢ પાથેરનાં ત્રણ થાય તેવાં પાકાં ત્રણ ટામોટાંને ઘોષ નુછી કોરડાં કરી એની તથા ખીટરટની કાંદાના જેવી કાતરીઓ કાપવી. એક તાજી ઘણી નાની કુમળી સેસડને ઘોષને તેનાં પાદડાંને બારીક કાપવાં-તાજાં ચાર ઇડાંને કઠણ બાફી છાલીને તેની ડીઝકાં તરફની સફેદી કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી બાકીનાંની સફાઈથી આડી સ્લાઇસ કાપવી. પછી છાલકાં સેસડ બોલમાં એ બધાંને એકેક સાથે અછા ટેસ્ટથી ગોઠવીને ૫૭ મુકવાં અને વેલાતી રાંધ ઉપસેલા ભરેલા નાના એક ચમચામાં વેલાતી અથવા ખીજો જલદ સરકો નાખી ચઢાવીને સેસડપર રેડાય તેટલી પતળી કરી માહે ટેસ્ટ પુરતું નીમક ભળવીને બોલમાં ગોઠવેલી સેસડ ઉપર રેડવી.

સેલેડ પટેટાની.

સારી જાતના મોટા પટેટા થેર ૧, તાજાં ઇડાં ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૨, ખાવાનું ઑલીવ-ઑઇલ ચમચી ૩, જલદ સરકો ચમચી ૨, વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દસેલાં મરી સપાટભરેલી ચમચી ૧.

મરચાંને ઘોષ કોરડાં કરી બારીક કાપવાં. ઇડાંને કઠણ બાફી છાલીને ઝીણા કકડા કાપવા. પછી પટેટાને બાફી છાલી પતળી વેફર જેવી કાતરીઓ કાપી રકાખીમાં ગોઠવીને મુકી ઑલીવ-ઑઇલ સાથે બધા સામાન બરાબર ભળીને પટેટાની ઉપર રેડી છેલ્લે ઇડાંના કટકા મુકવા.

સેલેડ ખીટરટ.

નાના કુમળા બે ખીટરટ તથા એટલાજ કાંદાને બાફી બેઉને છાલીને ઝીણા કકડા કાપી દીથમાં એકકની ઉપર એનાં ૫૭ ગોઠવી એ ડુબે તેટલો વેલાતી સરકો તથા ઑલીવ-ઑઇલને ભળી તેમાં વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા દસેલાં મરી સપાટભરેલી એક ચમચી ભળીને ખીટરટ તથા કાંદાની ઉપર રેડવું. વેલાતી સરકો નહી હથેતો ખીજો જલદ સરકો ચાલશે.

સેલેડ મરધીની.

કુમળી ફરબે મરધી ૧ અથવા ફરબે પીલાં ૨, બાફેલાં તાજાં ઇંડાં ૫, સોજે સરકો નાના ચમચા ૪, વેલાતી રાઈ ચઢાવેલી નાના ચમચા ૨, કીમ પાથેર ૦૧, વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સેલરીની ડાંખળી ૨.

મરધી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે મરધી અથવા પીલાંને સમારી ઘોષને રોસ્ત કરવું અથવા બાફવું અને હાડકાં કાઢી નાખી નકી માસના અકેક ઇંચના કકડા કાપી સેલરીને ઘોષ કોરડી કરી તેના પણ એટલાજ કકડા કાપવા. પછી ઇંડાંને છોલી દાળનો ભુકો કરી તેમાં રાઈ તથા નીમક ભિળી સરકો રેડી છેલ્લે થોડી થોડી કરી બધી કીમ મેળવી ઘણું કદણુ થયું હોયતો સેજ પાણી મેળવી સેલરી તથા મરધીના કકડા ભિળીને પછી તેમાં એ મેળવવું.

સેવ ઓસાવેલી.

એક થેર સોજી બીણી સેવને ચુંડી એક સાફ તપેલાંમાં આસરે ત્રણ થેર પાણીને ખુબતરેહ કકડાવી માહે પાણી ઉછળેને તેમાં સવા તોજો ધી ભિળીને પછી સેવ નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી ત્રણ મીનીટ થાયને સેવને જરા કાઢીને ડાખી જેવી અને નરમ થઈ હોયતો ગુર્તજ ઉતારવી પણ સેજ કાચી જેવીજ લાગેતો તેમ થાય લાંસુધી રાખવી. પણ વળી તેમ રાખતાં સેવ થીસકેને ડુઆ જેવી નહી થાય તેની સંભાળ રાખવી. પછી ઉતારીને સાફ બોયાં અથવા નવી ટોપલીને ખીજી ખાલી તપેલીની ઉપર મુકીને તેમા સેવને ઓસાવવી અને માહેથી બધું પાણી નીકળી જઈ સેવ મુકી થાયને કાઢી માહે મીઠાસ પુરતી ખાંડ તથા મરજી પડેતો માખણનું અથવા ખીજું ઘણું સોજું ધી નાના બે ચમચા ભિળીને ગરમ ગરમ ખાવી. ઠંડી સારી લાગશે નહી. ગમેતો કકડાવેલાં દુધમાં મીઠાસ મુજબ ખાંડ ભિળી તેમાં ઓસાવેલી સેવ તથા ટેસ્ટ મુજબ સોજે ગોલાથ તથા થોડું છુંદણુ એળચી જાયફળ ભિળીને ખાવામાં સારી લાગેછે. જુની સેવ ઘણી ખીલેછે પણ તે ખોરી હોય નહી. ખીજાં કોઈ ગમનાની સેવ ઘણીજ બારીક પણ આવેછે તેને ઉપર લખેલા વખત મુજબ પાણીમાં રાખવી નહી પણ સેજ વખતમાંજ નરમ થઈ જાય તેવી ગુર્તજ ઓસાવવી.

સેવ કેસર્યા.

સોજી ગ્રીણી સેવ શેર ૧, સોજી ખાંડ તથા સોજી ધી દરેક શેર ૦૧૧, બદામની ખીજ શેર ૦૧, ક્રીસમીસ દરાખ નવટાંક, ઝેળચી તોળો ૦૧૧, જયફળ તોળો ૦૧, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ (બે આની ભાર).

આઝમે વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે પ્રમાણે કેસરને સેકીને છુંદવી. ઝેળચી જયફળને ખારીક છુંદવું. સેવને ચુંટીને સાફ કરવી. આઝમે ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છાલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામને છોલી સ્લાઇસ કાપી ઘોષને કોરડી કરવી. દરાખને સાફ કરી ઘોષ દાખીને માહેથી પાણી કાઢી નાખવું. જો સેવ નવી હોય છે તો વધારે પાણી પડવાથી નરમ થઈ જાય છે અને જીની સેવમાં તેમ થતું નથી પણ ખીલે છે માટે સેવ નવી હોય તો સાડાત્રણ પાથેર અને જીની હોય તો એક શેરને અડધા પાથેર પાણીમાં ખાંડ પીગળાવી એક સોજી તપેલીમાં કપડાંથી ગાળીને ચુલે બળતે મુકવું અને માહે બરાબર જોશ આવે ત્યારે કેસર બેળીને જરા વારે ઉતારી શીરો ગરમ રાખવા માટે ખીજ ચુલા ઉપર સેજ હંગારે તપેલી મુકવી. ત્યારબાદ એક સોજી કલ્હલરેલા પાટીયામાં ધી નાખી ચુલે મુકી કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે તેમાં બદામ નાખી આંધરાંની ચમચે ફેરવ ફેરવ કરવું અને ઘેરા બદામી રંગની તળાયને તુર્તજ ચમચથી કાઢી લઈ દરાખ નાખી તેને લાલ તળીને કાઢી લીધા પછી સેવ નાખી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી શીકી લાલ તળાયને તેમાં કેસરવાળો શીરો રેડી ચમચથી બેળીને ઉંઘાડું રાખવું અને એક જોશ આવેને ઠાંકણ ઠાંકી ધીમે બળતે રાખી અવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચ ફેરવવી અને સેવ ખીલી પાણી સુકાઈ સેવ ચરીને પોચી થઈ હોય તો ઉતારવું પણ જો સેવ જરા કઠણ જેવી લાગે તો ઉપરથી ફરતું ગરમ પાણી એક બે વખત છાંટી સેવ બરાબર પોચી પણ મજાહની આસવાળી થાયને ઉતારી ઝેળચી જયફળ બેળીને કાઢ્યા પછી ઉપર બદામ દરાખ ભભાવવી. એ સેવ મજાહની થાય છે. નવી સેવ ખીચડા જેવી થઈ જશે માટે બનતાંસુધી જીની પણ સોજી લેવી. સેવ વધારે મીઠી પસંદ નહીં હોય તો ખાંડ અડધો શેર લેવી અને ગમે તો ધી પણ અડધો શેરજ લેવું.

સેવ ગાંઠીયા .

ભેળ વગરનો સોજો તોળેલો એક શેર ચણાનો આટો લઘ ચાળીને તેમાં બારીક વાટેલું નીમક અડધા તોળો નાખી ઠંડાં પાણીથી પોચો બાંધી ખુબતરૈહ ગુંદવો. પછી એક ઘણી મોટી કઢાઈને ઘી અથવા સોજાં મીઠાં તેલથી પોણી ભરી ચુલે બળતે મુકવી અને કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળે ત્યારે સેવ બનાવવાના છુટાં છુટાં ઘણાં ત્રીણાં આંધરાંનો લોઢાંનો મોટો ઝારો આવેછે અને તેના હાથાની સાંમી ભોરડુપર લોઢાંના બે આંકડાને ઝારાની સાથે જડેલા હોયછે તે નાના આંકડાને કઢાઈની સાંમી બાજુપર ટેકાવીને મુકી હાથાને આપણા હાથમાં પકડવો, તેથી ઝારો કઢાઈમાં પડી જશે નહીં. પણ એવા આંકડા સાથનો ઝારો નહીં હોયનો. પછી કઢાઈમાંનું કકડતું ઘી છલકાય નહીં તેમ એમજ ઝારાને કઢાઈની કીનારીપર ટેકવવો અથવા સંભાળથી ડાવા હાથમાં મજબુત અતરંગ પકડવો અને બાંધેલા આટામાંના થોડાને ઝારાની ઉપર મુકી જમણા હાથની હથેલીને જરા પાણી લગાડીને આટાની ઉપર ધસવી, તેથી બધી સેવ થઈને કઢાઈમાં પડશે. તે પછી ઝારાને ખસેડી તેનાં બેઉ પડ ભીનવેલાં કપડાંથી નૂછી નાખવાં, તેથી છેડ ખુલ્લા રહેશે. કઢાઈમાંની સેવનું હેઠેનું પડ શીકા પીળા રંગનું તળાયને ભાગે નહીં તેમ બધી સેવને ખીજ મોટા ઝારાથી ફેરવી તે પડ તળાયને ઝારાથી કાઢી બોયાં અથવા ચાળણીમાં મુકી એજ રીતે બાકીના અઠાની સેવ તળવી. સેવ ઠંડી થયાથી કકરી થાયછે.

ગાંઠીયા બનાવવા માટે ઉપર મુજબના એક શેર આટામાં બે તોળા ઘી મેળવી સેકાને વાટેલો પાપડખાર તથા વાટેલું નીમક દરેક તોળો ૦૧ ને થોડાં ઠંડાં પાણીમાં પીગળાવી કપડાંથી ગાળી તેનેથી ઘણીજ કદજી આટો બાંધી ખુબતરૈહ બતાથી થોડા થોડા ગુંદીને તેમાં જુદું તથા આખાં કાળાં મરી દરેક તોળો ૦૧ ને ખોખરું કરીને માહે ભેળીને આટાના મોટા ચાર ગોળા કરવા અને તેને અકેકની ઉપર મેલી હથેલીથી થાપી મીઠું કરીને તેની વીટ વીટાળી તેમાંથી એક મોટાં ખાટાં લીંબુ જેટલો ગોળો લઘ હથેલીને જરા મીઠું તેલ લગાડી લાકડાંની કથરોડ આવેછે તેને એક સાદડી પાંથરી તેની ઉપર ઉલટી મુકવી અને તે નહીં હોયતો એક લીસાં પાટીયાને કોઈ ચીજની ઉપર જરા ઉચુ

મુકવું અને તેની ઉપર પેલા આટાનો ગોળો મુકી બેઠ હથેલીથી વણવા. જેમ કરતાં પતળા ગાંઠીયા વણાઈને બેઠ બોરકુપર ઢગળો થશે. એ રીતે એકજથ્થે ગાંઠીયા વણવા અને ખીજાં માણસે ઉપર મુજબની કઠાઈમાં ધી અથવા તેલ એજ રીતે કકડાવી તેમાં થોડા થોડા ગાંઠીયા નાખવા. જરા વારમાં કઠાઈમાં ગાંઠીયા ફળીને જાદા થશે પછી તેને માટા ઝારાથી તળે ઉપર કરી સફેદ હોયનેજ કાઢીને બોયાં યા આળણીમાં મુકવા, લાલ તળવા નહી. ઠંડા થયાથી કકરા થશે. કકડેલાં ધી અથવા તેલમાં તળતી વેળા ભડકું લાગે નહી તેની બણીજ સંભાળ રાખવી.

સેવ ધઉંનાં દુધ જેવી રાંધેલી.

સોજી જીની સેવ શેર ૧, ખાંડ શેર ૦૧૧ ને નવટાંક, સોજી ધી શેર ૦૧, બદામની ખીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક નવટાંક, સોજે ગોલાખ પાશેર ૦૧, છુંદેલી એજથી તોળો ૦૧૧ તથા જયફળ તોળો ૦૧.

આએ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી સ્વાઈસ કાપી બાઈને કોરડી કરવી. દરાખને સાફ કરીને ધોવી. પછી કલઈભરેલા પાટીયામાં ધી નાખી ચુલે મુકી કકડીને અંદરથી ધુંમાડો નીકળેને બદામ નાખી બદામી રંગની થાયને આંધરાંની અમચે કાઢી લઈને પછી દરાખ તળી કાઢવી. ચારખાદ આએ ચોપડીમાં સેવ એસાવેલી છાપેલી છે તે પ્રમાણે સેવને એસાવેલી કરવા માટે કકડતાં પાણીમાં નાખ્યા પછી તેમાં લખેલા વખત કરતાં વધુ વખત ચુલે રાખ્યા પછી સેવ બણી નરમ થાયને એસાવવી અને તપેલીમાંનાં બદામ તળેલાં ધીમાં નાખી માહે ખાંડ ભેળી ધીમે બળતે મુકી અમચે ફેરવ ફેરવ કરવું અને કઠણ થાયને ગોલાખ મેળવી જરા વારે ઉતારી બાકીનો સામાન ભેળીને સેવ કાઢવી.

સેવ ધઉંનાં દુધની.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ફરડાઈ છાપેલી છે તેમાં લખેલીજ રીતે પણ નીમક તથા ફટકી નાખ્યા વગર અમથુંજ ધઉંનું દુધ કઠણ રાંધવું અને તેમાં લખેલા છે તેજ જાતનો પણ આએ ચોપડીમાં સેવ ચોખાના આઠાની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબની આળણીવાળો સાંચો લેવો અને તેમાંથી એ રાંધેલાં દુધની સેવ પાડી તેને સુપડાં ઉપર ત્રીણીને તડકે

સુકવવી. પણ એ સેવ તળીને પછી રંધાશે નહી, તેમજ એને નરમ થતાં પણ ધણી વખત લાગે છે માટે કકડતાં પાણીમાં સુકવેલી સેવ નાખીને ઇંગારે રાખવી અને જ્યારે નરમ થાય ત્યારે ચાળણીમાં ઝાસાવી કાઢ્યા પછી આખે ચોપડીમાં સેવ દુધમાં રાંધેલી છે તેમ અથવા સેવ રાંધેલીમાં ઝાસાવેલી સેવ રાંધવા લખેલું છે તે બેમાંની એક રીતે એ સેવ રાંધવી.

સેવ ચાસ પાચલી.

સોજી ઝીણી સેવ તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૧, સોજી ધી શેર ૦૧ થી ૦૧૧, નવી બદામની ખીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક શેર ૦૧, એળચીના દાંણા તોળો ૦૧૧, જયફળ તોળો ૦૧, ધણી સોજી ગોલાખ નાના ચમચા ૯.

સેવને ચુંટીને સાફ કરવી. એળચી જયફળને છુંદવું. આખે વૌવૌધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ખારીક સ્લાઈસ કાપીને ધાવી. દરાખને સોજી કરીને ધાવી. પોણી શેર ખાંડને ગોલાખમાં પીગળાવી ચુલે મુકવું અને ઘાડે શીરો થાયને ગરમ રાખવા માટે ગરમ ભિલટપર મુકવો. પછી કલકલરેલા પાટીયામાં ધીને ચુલે મુકી કકડીને અંદરથી ધુંમાડો નીકળેને બદામની સ્લાઈસ નાખી આંધરાંતી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી બદામી રંગની તળાયને ઉતારીને ચમચથી કાઢી લઈ પાણું ચુલે મુકી ધી કકડેને દરાખ નાખી ફેરવ ફેરવ કરી લાલ થાયને કાઢી લીધા પછી સેવ નાખી ફેરવ ફેરવ કરી ઘેરી લાલ થાયને સેવ નવી હોયતો ત્રણ પાથેર અને જીની હોયતો સાડા ત્રણ પાથેર ઠકું પાણી રેડી બાકી રહેલી એક પાથેર ખાંડ ભેળી ઢાંકણ ઢાંકી બળને રાખવું અને સેવ સીજીને પાણી સુકાવા આવે ત્યારે હેઠે લાગે નહી તેમજ સેવ લાગે નહી તેમ અવારનવાર ચમચ કરીને પાણી તદ્દન સુકવા દેવું. પછી સેવની ઉપર તૈયાર રાખેલા શીરાને ફરતો રેડી ચમચે મેળવીને પુરતા ઇંગારે ઉંધાડી તપેલી રાખી સેવ લાગે નહી તેમ સંભાળથી અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને શીરો સુકાઈને મજબૂતો ચાસ આવેને એળચી જયફળ ભેળી ઉતારીને કાઢ્યા પછી ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવવી. વૈનીલાની સેવ કરવી હોયતો સેવને ચાસ આવ્યા પછી નાના એક ચમચા વૈનીલા

એસેન્સમાં સોજો ગોલાખ એટલોજ ભિળીને સેવની ઉપર ફરતું છાંટ્યુ. કેસર્યા સેવ બનાવવી હોયતો વેનીલા નાખવું નહી પણ પાંચ વાલ એટલે એ આની ભાર સોજી ખરી કેસરને આએ વીવીધ વાંનીમાં સેકાને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલીછે તે મુજબ સેકી વાટીને શીરાને ભિભટપર મુકતી વેળા તેમાં એ કેસરને બરાબર મળવરી. માવો નાખેલી સેવ વધારે સરસ થાયછે માટે ગમેતો અડધો શેર તાજ ભોલા માવાનો ભુકો કરી શીરાને સેવપર નામતી વેળા પેહલે એ માવો ભિળીને પછી શીરો રેડવો.

સેવ ચોખાના આટાની.

રંચુનનો હલવો નામના એક જાતના તદન સફેદ ચોખા આવેછે તેને ચુંટી સોજા ઘોઘ બોયામાં નાખ્યા અને બધું પાણી નીકળી જાયને તડકે ઘોઘાં સફેદ કપડાંપર પાંચરીને મુકી તદન કારડા થાયને દલીને આળી એ આટો અડધો રતલ લેવો અને સેજખી ખોડું નહી પણ તદનજ નવું મોટું પાકટ એક નાળીયેરને ખમણી તેમાં કકડતું પાણી અડધો શેર રેડી સારીકાની ચોળીને બધું દુધ કાઢી જાંજરાં કપડાંથી ગાળીને ચુલે મુકવું અને એક કકરો પડેને ઉતારી આટામાં જરા જરા કરી બધું ભિળી સારીકાની મસળી ઘટેતો ખીજું કકડતું પાણી જરા નામીને પોચો આટો બાંધવો. કારણ કઠણ આટાની સેવ પડતી નથી, એને માટે પોચો આટો જોઈએછે. તે પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં ફરડછ છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબનો સાંચો લેવો પણ તેના સાંચામાં સાત આંધરાંનો નજો લેવો છાપેલુંછે તેને બદલે આએ સેવ બનાવવા માટે બ ઈચ જેટલાં છુટાં છુટાં પણ ત્રીણાં આંધરાંની ચાળણીવાળો નવો લેવો અને એક કલમલરેલો માટો પાટીયો પાણીથી અડધો ભરી ઢાંકણ ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકી પાણી ખુબ કકડીને અંદર ઉછળેને એ બાંધેલા આટાનાં ઘણાં નાનાં સપરચન જેટલા ગોળા કરી હથેલીયી દાખીને તેના લાંબાં મુઠીયાં વાળીને પાણીમાં મુકી ઢાંકણ ઢાંકી માટે બળતે રાખવું અને લગભગ અડધો કલાક થાયને તપેલું ચુલે ધીમે બળતે રાખી આંધરાંની ચમચથી એક મુઠીયું કાઢીને સાંચાના નળામાં મુકી ફરડછમાં લખ્યા પ્રમાણે દાખવું, તેથી સેવ થઇને હેઠે પડશે તેને મોટી રકાખીમાં ત્રીણી એજ રીતે અકેક મુઠીયાંને ગરમ ગરમ કાઢી સેવ કરી

બધી એકઠી થાયને તેમાં ટેસ્ટ મુજબ સોજી ખાંડ ભિળીને ગરમ ગરમ ખાવી. ગમેનો બાફેલાં તણુ તણુ મુઠીયાંને પાણીમાંથી કાઢી ભાંજીને તેમાં ટેસ્ટ મુજબ વેનીલા યા ખીજીયું કોઈપણ એસેન્સ ભિળીને પછી મસળીને પાછાં મુઠીયાં કરીને તેની સેવ પાડી ખાંડ ભિળીને ખાવી. વધારે સારી સેવ બનાવવી હોયતો આટાના મુઠીયાં ચુલે બકાય તેટલાં ખીજે ચુલે બે શેર સોજી દુધમાં ૦૧ રતલ ખાંડ પીગળાવી ગાળી ચુલે બળતે છુંટયા કરવું અને બે પાથેરની પણુ ઉપર દુધ બળેને ઉતારવું અને બદામની ખીજ નવટાંકને છોલી છુંદીને તે તથા છુંદેલી એળચી બચકળ અડધા તોળો તથા ટેસ્ટ મુજબ વેનીલા એસેન્સ તથા ચાર ટીપાં ગોલાબનું એસેન્સ એ દુધમાં ભિળીને માટાં દીશમાં નાખી આટાના મુઠીયાં બકાઈને તૈયાર થાયને નળામાંથી એ દુધનાં દીશમાં સેવ પાડીને ભાગે નહી તેમ મેળવીને ખાવી. એનો ટેસ્ટ સારો લાગેછે. ઘણાંજ બારીક અને પાથે પાથે આંધરાંની ચાળણીમાંથી સેવ બરાબર પડવી નથી માટે ઉપર લખ્યા મુજબની ચાળણીનો સાંચો સેવો.

સેવ તળેલી.

સોજી ઝીણી સેવ શેર ૧, સોજી ખાંડ શેર ૦૧૧, સોજીયું ધી શેર ૦૧, બદામની ખીજ શેર ૦૧, ક્રીસમીસ દરાખ નવટાંક, ઘણું સોજે ગોલાબ નાના ચમચા ૬, એળચીના દાંણુ તોળો ૦૧, બચકળ તોળો ૦૧.

એળચી બચકળને છુંદવું. સેવને ચુંટવી. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલીને બારીક સ્લાઇસ કાપી ઘાઈને કોરડી કરવી. દરાખને સાફ કરીને ઘાવી. ખાંડનો જરા ટાઈટ શીરો કરી ગરમ રાખવા માટે તપેલીને ઉની બેલટપર રાખવી. પછી કલકલરેલા પોણેળા પાટીયામાં ધી કકડાવી તેમાંથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને માહે બદામની સ્લાઇસ નાખી આંધરાંની ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી બદામી રંગની થાયકે તુર્ત કાઢી લઈ દરાખ નાખી તેને તળીને કાઢી લીધા પછી માહે સેવ નાખી ધીમે બળતે રાખી ફેરવ ફેરવ કરી બધી એકસરખી શીકી લાલ તળાયને અંદર શીરાને ફરતો રેડી ચમચે મેળવી જરા વારે સેવ ટાઈટ થાયને બધા સામાન ભિળીને ઉતારવી, મુકી કરવી નહી. પાણીને બદલે બધા ગોલાબમાં શીરો કરીને બનાવેલી સેવ વધારે સારી થશે.

સેવ દુધમાં રાંધેલા.

સોજી ઝીણી જીની સેવ તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૧, સોજી દુધ ૧૨ ૧, સોજી ઘી શેર ૦૧, બદામની ખીજ શેર ૦૧, ક્રીસમીસ અથવા રંટ દરાખ નવટાંક, સોજી ગોલાખ પાશેર ૦૧, ઝેળચી તોળો ૦૧૧, બચકળ તોળો ૦૧.

બદામને છોલીને બારીક સ્લાઈસ અથવા આડા તણુ તણુ કકડા ડાખી ઘાંધને કોરડી કરવી. દરાખને સાફ કરી ઘાવી. પછી દુધમાં ખાંડ ગળાવી ગાળીને બે કકરા પાડવા. સારખાદ એક કલકલરેલા પાટીયામાં રી નાખી ચુલે મુકી કકરીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને બદામ નાખી શીકી લાલ તળી કાઢી દરાખ નાખી તેને તળીને કાઢ્યા પછી સેવ નાખી ચમચે ફેરવ્યા કરી શીકી લાલ તળાયને પાંચરીને તેની ઉપર કકડાવેલું દુધ રેડી એક કકરો પડેને ઢાંકણુ ઢાંકી હેઠે થોડા અને ઢાંકણુ પર ત્રણરે ઇંગાર મુકી દુધ સુકાવા આવેને ચમચનો ડાંડો ફેરવવો અને બધું દુધ સુકાયને ગોલાખ રેડી તે બળેને ઝેળચી બચકળ ભભરાવી ડાંડાથી જ નેળવી ઉતારીને સેવ કાઢી ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવવી.

એ સેવને તળીને રાંધવી નહી હોયતો સેવ આસાવેલીમાં લખ્યા મુજબ સેવને આસાવવી અને પેહલે બદામ દરાખ તળી કાઢ્યા પછી બધું ઘી રેહ તેને સેવને તપેલીમાં પાંચરીને તેની ઉપર રેડી ખાંડ નાખીને કકડાવેલું દુધ રેડીને ઉપલીજ રીતે એ સેવને તૈયાર કરવી. એ બેઉ રીતથી રાંધેલી સેવ મજાહની થાયછે. નવી સેવ ખીચડા જેવી થઈ બચછે માટે હમેશ સોજી જીની સેવ લેવી.

સેવનો જુદો.

મુસલમાન લોક કેસર નાખીને સેવ પકાવેછે તેને તેઓ સેવનો જુદો કહેછે તે રીતે સેવ રાંધવી હોયતો એક શેર સોજી ઝીણી સેવને ધુંટીને સાફ કરવી. સોજી ખરી કેસર વાંલ પાંચ એટલે બે આની જેટલાં મજનની લઈ તેને આંખે ચોપડીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર ગાયેલીછે તે રીતે સેકીને વાટવી. બદામની ખીજ, ભાંજેલાં પસ્તાં તથા સોજી ચારોળી એ દરેક નવટાંકને આંખે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે છોલી ચારોળી આખીજ

રાખી બદામ પસ્તાંની બારીક સ્લાઇસ કાપવી. નવટાંક ક્રીસમીસ દગાખને સાફ કરીને ધાવી. ત્યારબાદ પોણોશર સોજાં ધીને કલઘવાળી તપેલીમાં કકડાવી તેમાં સેવને બદામી રંગની અથવા શીકી લાલ એ બેમાંથી ગમે તે એક રીતથી તળવી અને ખીજ કલઘભરેલા પાટીયામાં એક શરને અડધા પાશર પાણી રેડી ઢાંકીને ચુલે મુકવું અને તેમાં બરાબર કકરૈ પડેને માહે સોજા ખાંડ એક શર નાખી તેમાં કેસરને બરાબર મેળવીને પછી બધા મેવા નાખી બધું ભેળીને ખીજે એક જોશ આવેને તળેલી સેવ તેમાંનાં ધી સાથેજ અંદર નાખી ચમચે બરાબર મેળવી ઢાંકણુ ઢાંકીને ધીમે બળતે રાખવું અને અવાર-નવાર ઉઘાડી માહે ચમચ ફેરવી બધું પાણી સુકાય પછી સેવને દાખી જોવી અને બરાબર નરમ થઇ નહી હોયતો એક બે વખત અંદર ગરમ પાણી જરા ભેળવું અને બરાબર ચરીને પાણી સુકાય ત્યારે ઘણો સોજો ગોલાખ અડધા પાશર ઉપરથી ફરતો રેડી ઉઘાડું રાખી જરાવાર ઈંગારે મુકી ગોલાખ સુકાયને ઉતારી છુંદેલી એળચી તથા જયફળ દરેક તોળો ૦૧ ભેળવું.

સેવ પા પડી.

સોજા ત્રીણી જુની સેવ તથા સોજા ખાંડ દરેક શર ૧, સોજાં ધી શર ૦, સોજા બદામની ખીજ તોળા ૫, ક્રીસમીસ દરાખ નવટાંક, મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખ્ખો આટો તોળા ૩, એળચી તોળો ૦૧ ને વાલ ૫, જયફળ તોળો ૦૧ ને વાલ ૫, ઘણો સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૩.

એળચી જયફળને છુંદવુ. બદામને છોલી સ્લાઇસ કાપી ધાધને કોરડી કરવી. દરાખને સોજા કરી ધાધ કોરડી કરવી. સેવને ચુંટવી. ખાંડનો ચાસવાળો શીરો કરી ભેભટપર ગરમ રાખવો. પછી કલઘભરેલા પાટીયામાં ધીમે બળતે ધી કકડાવી પેહેલે બદામની સ્લાઇસને શીકી બદામી રંગની તળીને જલદી આંધરાંની ચમચથી કાઢી લઇ દરાખ તળીને કાઢી લઇ સેવ નાખી ચમચે ફેરવતાં જધને બધી અંદર ભાંજ્યા કરવી. પણ ભાંજીને છેક જુકા જેવી કરવી નહી, ૦૧ ઈંચ જેટલા કટકા થાય તેમ કરવી અને બધી શીકી લાલ તળાયને શીરો ભેળી ભભરાવીને બધા આટો નાખી બરાબર મેળવી ફેરવ ફેરવ કરી મેળવણીની ભોરડુપરથી જરા શીરાનો પસરાત રેહ તેટલી સેજ દીળી મેળવણી થાયને ગોલાખ ભેળી પાછી એવીજ દીળી રેહને ઉતારી બાકીનો સામાન મેળવી ધી

લગાડેલા ખુનચાની વચમાં બધું કાઢી ઢગળીને ચમચથી દાખી દાખીને પછી ધી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાંથી થોડી થોડીને લગલગ એક ઇંચ જેટલું જાડું સરખું થાપવું અને પાપડી બંધાઇને તદ્દન કઠણ થાયને ડાયમંડ આકારના યા ચોરસ કાપ મુકી તવાથાથી કટકા ઉપાડવા. ગોલાબમાં શીરો બનાવેલી વધારે સારી થાયછે. કેસર્યા કરવી હોયતો આખે ચોપડીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસરછે તે રીતે પાંચ વાલ ખરી કેસરને કરી બે ચમચી ગોલાબમાં મળવીને તે શીરામાં ભળીને પછી શીરાને ભિભટપર મુકવો. કદાચ સેવ પાપડી વધુ વાર ચુસે રહેતાં ભુકા જેવી થઈ જાયતો તેમાં ગોલાબ અથવા પાણી ભળી પાચું કરી ધીમી આંચે પાછું મુકી ફેરવ્યા કરી કઠણ જેવું થાયને ઉપર મુજબ ખુનચામાં થાપી બંધાયને કાપ મુકીને કટકા ઉપાડવા. એ ભાગે તેવું કઠણ થશે નહીં પણ મજાહનું ચીવટ હલવા જેવું થશે.

સેવ પાપડી માવાની.

ઉપર સેવ પાપડી છાપેલીછે તેમાં લખ્યુંછે તેટલાજ બધા સામાન લેવો પણ તેમાં આટો લખેલાછે તે લેવો નહીં અને તેને બદલે સોજો તાજો માલો માવો અડધો શેર લેવો. પછી એજ સેવ પાપડીમાં લખ્યા મુજબ બધા સામાન તૈયાર કરી બદામ દરાખને તળી કાઢ્યા પછી ઉપર પ્રમાણેજ સેવને ભાંજતાં જઈને મજાહની લાલ તળીને ઉતારી પાણીજ લાલ થાય નહીં માટે તપેલીને ઠંડું પાણી ભરેલા ખુનચામાં ઘૂર્ત મુકવી. ભારખાદ એજ સેવ પાપડીમાં લખ્યા મુજબ શીરો બનાવવા મુકવો અને જરા પતળો જેવો શીરો થાયને માવાને ભાંજી છુટો કરી શીરામાં બરાબર મળવી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને શીરામાં માવો બરાબર ભળાય અને શીરો ચાસવાળો થાયને તેમાં ધી સાયની તળેલી સેવ ચમચથી બરાબર ભળીને પછી ઉપર સેવ પાપડીમાં લખ્યા પ્રમાણે તૈયાર થાયને ખુનચામાં કાઢી એક ઇંચ જેટલી જાડી તેજ રીતે થાપીને તદ્દન કઠણ થાયને તેમજ પણ ત્રણ ઇંચ મોટા કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને કટકા ઉપાડવા. કેસર્યા કરવી હોયતો સેવ પાપડીમાં લખ્યા મુજબની પાંચ વાલ કેસરને પેહલે શીરામાં ભળીને પછી તેમાં માવો મળવવો.

સેવ બનાવવાની રીત.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો રવો પાણી રતલ સાથે મીલનો પેહલાં નંબરનો ત્રીણા ઘઉંનો આટો ન રતલ બેળી ચાળી અડધા પાથેર ઠંડાં પાણીમાં અડધા તોળો નામક પીગળાવી ગાળીને આટા રવામાં બેળી અપતું અપતું ઠંડું પાણી નાખી સેજ કઠણુ જેવો બાંધી પંદરેક મીનીટ યુંદીને ઉપર કપડું ઢાંકી ચાર કલાક રાખવું. પછી તેના ચાર ભાગ કરી તેમાંના એકને બેઉ હાથનાં બધાં આંગળાંથી ખેંચી જરા લાંબો કરી તોડી નાખીને પાછો બેડીને એકઠો કરી એ રીતે પચીસેક મીનીટ ખેંચી તોડીને પાછો એકઠો કરતાં રહેવું. જેમ કરતાં આટો કેળવણીને મજાહનો સેવ વણાય તેવો ચીકાસ પકડશે. તે પછી બાકીના બધા આટાના ભાગને પણ એજ રીતે કેળવવો. ચારબાદ સેવ વણવા માટે આસરે દોઢ ગજ લાંબું અને આઠેક ઇંચ જેટલું પોહોણું પામીયું આવેછે અને તે પાટીયાંની પોહોણાઈ જેટલાજ તેની ઉપર જરા છેટે છેટે બધા આડા છાલકા કાપ પાડેલા હોયછે અને એ પાટીયાંની પછવાડે એટલુંજ પોહોણું પણ લંબાઈમાં એનાં કરતાં અડધું લાંબું ખીણું પાટીયું આવેછે તેને લાંબાં પાટીયાંની સાથે વચમાંથી મીજગરાંવડે જડી લીધેલું હોયછે અને સેવ વણવા માટે એ પાટીયાંને જેમ બને તેમ ઉંચી જગ્યા ઉપર મુકીને વણેતો તેથી સેવના વણાતા તાર તણાઈને લાંબા ઉતરેછે, માટે તેમ કરવા સારું આસરે દોઢ બે વાર મુઘી લાંબી એક ટેબલ અથવા એવુજ ખીણું કાંઈ ઉંચે મલીને તેની ઉપર પેહલું સેવ વણવાનું પાટીયું પડી જાય નહી તેમ ઈરવીને પેલાં જડેલાં પાટીયાંને ઉઘાડી તેના ટેકાથી ગોઠવીને મુકી સેવ વણનાર માણસને બેસ્યા માટે પાટીયાંની આગળ ખાલી જગ્યા રાખવી. એ રીતે મુકીયાથી પાટીયું જરા ઢળતું થશે. પછી વણાયલી સેવના તાર નાખ્યા માટે સોજી નવી છટીયાંની સાદરીને બની શકે તેટલી આસરે દોઢ બે વારને છેટે પાટીયાંની સામી બોરકુપર દુરથી પાંથરવી, કારણુ જેમ દુર હશે તેમ સેવના તાર ખેંચાઈને પતળા થશે. તે પછી બેઉ હથેલીને તેમજ પાટીયાંને સેજ ધી ચોપડી પેલા આટાનો નાનાં સપરચન જેટલો ગોળો લઈ બેઉ હથેલીથી સેવ વણવા માડવી અને પાટીયાંની બેઉ બોરકુપર હેઠે તાર ઉતરે તેને બે માણસ હોયતો તેમ નહીતો પછી એકજ માણસે

સંભાળથી એ ઉતારને સાથે નેટરના છેડાથી ઝીળીને અને તેમ લાંબા હાથે સાદરીની ઉપર બધા આડા તીરા અડેકની ઉપર નાખી એજ રીતે ધી લગાડીને બધા આટાની સેવ વણવી. પછી સેવનો ઢગળો થાય નહી તેમ સંભાળથી સાદરીના ચારે છેડાને બે માણસોએ સરખી ઉંચકીને પુરતાં તડકાંમાં મુકવી અને સેવ વણી બરાબર સુકાયને ભાગે નહી તેમ બધી સરખી કાઢીને ભરવી. મુસલમાન લોક બનાવેછે તે રીતે સેવ કરવી હોયતો ઉપર મુજબનો બધા એક રતલ ઝીણો રવોજ લેવા અને તેજ મુજબ નીમકનું પાણી ભેળીને પછી પાણીથી બાંધી લગભગ પોણા કલાકસુધી ખુબતરેહ યુંદીને થાળીમાં મેલી તેની સપાટીની ઉપર આંગળી ભાકીને છુટા છુટા જરા આડા પાડી તેમાં ઠંડું પાણી છાંટી કપડું ઢાંકીને ઉપર લખ્યા જેટલો વખત ઢાંકી રાખ્યા પછી મસળીને ઉપલીજ રીતે આંગળાંથી એથી આટાને તોડી પાછો જોડીને કેળવી ઉપર પ્રમાણેજ એ આટાની સેવ વણવા માડી ઉપર લખ્યા કરતાં પણ વધારે દુર ચટાઇ પાંચરીને તેની ઉપર સેવ નાખવી તેથી એ સેવ વણીજ બારીક થશે. એ લોક રંગીન સેવ બનાવેછે તેવી કરવી હોયતો આટાને કેળવીને ત્રણ ભાગ સફેદને જુદો કાઢવો અને બાકીના ચોથા ભાગમાંથી ત્રણ ભાગ કરી ઝીણાં પાતરાંની મેથીની લાજીને ઘાઇ છુંદીને તેનો રસ કાઢી આટાના એક ભાગમાં ભેળીને તેને લીલા રંગનો કરવો. રંગ આપસકીમનો આએ ચોપડીમાંછે તે રંગ ખીજ એક ભાગમાં મેળવીને ઘેરો ગોલાખી રંગ કરવો અને જરા કેસરને સેકી બારીક વાટી જરા પાણીમાં ભેળીને આટામાં એ મેળવીને પીળા રંગનો કરવો. પછી પેલા બધા સફેદ આટાના ત્રણ ભાગ કરીને તે એકની સેવ વણી સાદરીપર નાખ્યા પછી રંગીન આટો એક જાતનો લખને તેની સેવ વણીને તેની ઉપર નાખી પાછી સફેદ સેવ વણીને એની ઉપર નાખી ખીજ રંગીન આટાની સેવને વણીને એની ઉપર નાખ્યા પછી બાકી રહેલા સફેદ આટાની સેવ વણીને છેલ્લે રંગીન રહેલા આટાને એમજ વણીને ઉપર નાખીને એ સેવ મુકવી.

સેવરી ફાઉલ.

મળહનું ફરબે હાફ ફાઉલ ૧, ધી તથા કાંદા દરેક થેર ૦, તાજાં ઇંડાં ૪, કોથમીર કુડી ૨ નાં પાદડાં તથા માટાં લીલાં મરચાં ૨ બેઉને ઘાઇને બારીક કાપેલું, કુદનાનાં પાદડાં; સલ્ફરી, પાર્સલી ઘાઇ કોરકું

કરીને બારીક કાપેલું તથા મસાલો ગરમ ઝે દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, આદુ તોળો ૦, લસણ વાલ ૫, વેલાતી સૌંસ તથા લીંબુનો રસ દરેક નાનો ચમચો ૧.

બે ઇંડાને કઠણ બારી દરેકના ઉભા ચાર કકડા કાપવા. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. આઝે ચોપડીમાં મરચી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મરચીને કાપી સમારી સાફ કરી કકડા કાપીને સોજી ધોવી. પછી કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી સોજી તપેલીમાં ધી નાખી તેમાં તળી માહે આદુ લસણ વધારી મરચીના કટકા, નીમક તથા ઝેક શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકી ઘટેતો ઢાંકણ પર ખીન્નું પાણી આપ્યા કરવું અને મરચી નરમ થાયને કાચમીર, મરચાં, કુદનો, સેલરી તથા પાર્સલી નાખી ચમચે મેળવવું. મરચી તદ્દન અટવધને હાડકાં છુટાં પડી જાય તેટલી બધી નરમ થાય અને માહે અડધા પાશીર જેટલી થેવી રહેને ઉતારી થેવીમાંથી મરચીને કાઢી તેનાં બધાં હાડકાં કાઢી નાખી ચામડાં સાથેજ માસને છુટું પાડવું. ત્યારબાદ બાકીનાં બે ઇંડાને ભાંજી ખાવાના કાંઠાથી સારીકાની દોહવી થેવીમાં નાખી સૌંસ, લીંબુનો રસ તથા ગરમ મસાલો બેળીને પછી મરચીનું માસ મેળવી ઝે બધું સમાય તેટલાં પાઈ દીશમાં ઝેમાંથી અડધા ભાગ જેટલું મુકી તેની ઉપર ઇંડાના કકડા ગોઠવીને પછી બાકી રહેલી અડધી મેળવણી સફાઈથી ઉપર પાંચરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ લઢી અથવા તંદુરમાં ચા ચુલા ઉપર લાલ ભુંજવું. લંગડીમાં ભરીને ચુલા ઉપર પણ ભુંજશે.

સેવ રાંધેલી.

સોજી ઝીણી સેવ શેર ૧, સોજી ખાંડ તથા સોજું ધી દરેક શેર ૦૧૧, બદામની ખીજ શેર ૦, ક્રીસમીસ દરાખ નવટાંક, ઝેળચીના દાણા તથા જયફળ દરેક તોળો ૦૧, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬.

સેવને ચુંટવી. ઝેળચી જયફળને બારીક છુંદવું. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત આઝે ચોપડીમાં છાપેલી છે તે પ્રમાણે બદામને છોલીને આડા ત્રણ ત્રણ કટકા કાપવા અથવા ઉભી બારીક સ્લાઈસ કાપી ધોઈને કોરડી કરવી. દરાખને સાફ કરી ધોઈને કોરડી કરવી, પછી મોટી કઢાઈમાં ધીને ચુલે મુકી તે કકડીને અંદરથી બરાબર

ખુંમાડો નીકળેને તેમાં બદામ નાખી આંધરાંની ચમચે ફરવ્યા કરી
 બદામી રંગની થાયને તુર્ત ઉતારી પાડીને કાઢી લઇ પાછી કઢાઇને ચુલે
 મુકી ધી કકડેને દરાખ નાખી લાલ તળીને ઉતારીને કાઢી લેવી. સાગ્યાદ
 આઝ્મિ ચોપડીમાં સેવ આસાવેલી છાપેલી છે તે રીતે સેવને બાકી બોયાંમાં
 આસાવી બધું પાણી નીકળી જાયને કુચો થાય નહી તેમ સંભાળથી
 કલહભરેલા પાટીયામાં અડધી સેવને પાંચરીને મુકી તેની ઉપર અડધી
 ખાંડ ભભરાવી અડધું ધી રેડી બાકીની અડધી સેવ, ખાંડ તથા ધી
 ઝેજ રીતે તેની ઉપર મેલીને પછી ફરતો ગોલાળ રેડી ઢાંકણ ઢાંકી તેપર
 જરા રાખ પાંચરીને તેની ઉપર જરા વધારે ઇંગાર મેલી હેઠે ચુલામાં
 થોડા ઇંગાર રાખવા અને સેવ મુકી જેવી થાયને ઝેજથી જાયફળ
 ભભરાવી ગમેતો ખીજે જરા ગોલાળ છાંટી ચમચનો ડાંડો ફરવીને
 ઉતારી સેવને કાઢીને ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવવી અને ગમેતો
 ચમચનો ડાંડો ફરવતી વખત સેવમાંજ ભેળવી. એ સેવ અડધી યા તેથી
 પણ થોડી રાંધવી હોયતો સેવનાં બે પડ કરવાં નહી, ઉપર મુજબ પણ
 જરા નાની તપેલીમાં ઝેકજ પડ મુકીને પકાવવી. ઉપલી રીતે ખાંડ
 ભભરાવીને સેવ રાંધવાને બદલે ત્રણ ચમચા ગોલાળ વધારે લઇ તેમાં
 ખાંડનો ઘણો ઘાડો શીરો કરીને સેવની ઉપર એ રેડીને પકાવવી. એ
 સેવ સફેદ થાયછે માટે લાલ રંગની કરવી હોયતો સેવને આસાવ્યા પછી
 આઝ્મિ ચોપડીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો છાપેલો છે તે રંગ સેવ લાલ
 રંગની થાય તેટલો ખપતો ખપતો સેવમાં ભેળવો, પણ તેમ ભેળતાં સેવ
 ભાગે નહી તેની સંભાળ રાખીને પછી ઉપર મુજબ પકાવવી અને શીરો
 નાખવાનો હોયતો પછી રંગને સેવમાં નહી પણ શીરો ઘેરા લાલ રંગનો
 થાય તેટલો તેમાં ભેળીને પછી ઉપર મુજબ એ શીરો રેડવો. પણ સેવની
 હેઠે પોપડો થવા દેવો નહી, કારણ તેમ થયાથી હેઠેની સેવ રંગને લીધે
 સેજ કડવી લાગશે. કેસર્યા સેવ બનાવવી હોયતો પાંચ વાલ ઝેઠસ બે
 આની ભાર સોજી ખરી કેસરને આઝ્મિ વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી
 અથવા વાટેલી કેસરમાં લખેલી રીતે સેકી બારીક વાટીને છાંટવાનો
 ગોલાળ હોયતો તેમાં અને શીરો કાઢેલો હોયતો તેમાં ભેળીને સેવપર
 નાખવો. પણ કેસર નાખી હોયતો તેમાં ખાંડનો રંગ નાખવો નહી.
 સેવને તળીને રાંધવી હોયતો બદામ દરાખને ઉપર મુજબ પણ પાટીયામાં
 તળીને કાઢી લીધા પછી તેમાં કાચી સેવ નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી

બદામી રંગની, શીકી લાલ અથવા ધણી ઘેરી લાલ તળીને નવી સેવ હોયતો ઠંડું પાણી પોણા શેર અને જીની હોયતો સાડાત્રણ પાશર રેડી પેહલે બળતાં ઉપર ઉંઘાડું મુકવું અને અંદર કકરો પડેને ઠાંકણ ઠાંકી ધીમે બળતે રાખી અવારનવાર ઉંઘાડી ચમચ ફેરવી હેઠે લાગવા દેવું નહી. પણ સેવ જીની હોય અને પાણી સુકાય તોય ચરી હોય નહીતો પછી ઉપરથી ગરમ પાણી થોડું છાંટવું અને બધું પાણી સુકાઈ સેવ ચરે અને સુકી થાયને ગોલાખ ભેળી જરાવાર ઇંઘારે રાખીને ઉતારી ઉપર ફરતું ઐળચી જયફળ નાખી ચમચે મેળવીને સેવ કાઢ્યા પછી ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવવી. ઉપર લખ્યા પ્રમાણે સેવને ધણી લાલ તળવાને બદલે બદામી રંગની તળાવને ઉપર લખ્યા જેટલું પાણી ધણી ઘેરા લાલ રંગનું થાય તેટલો ઐમાં બાળેલી ખાંડનો રંગ ભેળીને પછી ઉપર મુજબ ઐ પાણી રેડીને પદાવ્યાથી સેવને લાલ તળીયા વગર ઐમજ મજાહની લાલ થાયછે.

સે હે લા જે લેતી ન જે લી,

સોજી જે લેતી ન તોળા રા (આંઈસ ૧), સોજ ખાંડ શેર ગાા, તાજું ધડું ૧, તદન નીતરો ગાળેલો લીંબુનો રસ નાનો ચમચો (દૈર્ઘ્યસ્પુન) ૧, તજના ઝીણા કટકા; જદી છુંદેલી ઐળચી તથા જયફળ દરેક તોળો ગા.

ખાંડમાંથી ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા ખાંડનો આઐ વીવીધ વાંનીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનોછે તે મુજબ ઘાડો રંગ બનાવવો. જે લેતી નને સવા શેર ઐટલે સવા બાટલી ઠંડાં પાણીમાં પોણા કલાક ભીનવી રાખવું. પછી ધડાંને સોજી ઘાઘ કલકલરેલી તપેલીમાં ખાંડ નાખી તેમાં કોટળાં સુધાંજ આખાં ધડાંને ખુબ ભચડીને કોટળાંને બુકો થાય તેમ સારીકાની મેળવી તેમાં પાણી સાથેજ જે લેતી ન ભેળી ઐળચી, જયફળ તથા તજ મેળવી ચુલે બળતે ઉંઘાડું મેલી અવારનવાર અંદર ચમચ ફેરવવી અને ખાંડ તથા જે લેતી ન બરાબર પીગળેને ઠાંકણ ઠાંકવું અને બે ત્રણ જોશ આવીને ઉપર મેલને પોપડો થાયને ઉતારી પાડી જરા વારે જે લી નીકળે નહી તેમ આંધરાંની ચમચથી બધા મેલકાઢી નાખીને ભીનવીને નીચવેલાં મલમલનાં કપડાંથી જે લીને ગાળી કુધ ભરવાના પાશરાનાં માપથી ભરી જેઘ જે લી સવા શેર અથવા તેની ઉપર

નાના એક બે ચમચા જેટલીજ વધારે હોયતો કાંઈ નહી પણ તેથીજી વધારે હોયતો ખીજી સોજી તપેલીમાં નાખી ચુલે મુકી સવા શેર કરીને ઉતારી પાંચ મીનીટ પછી લીંબુનો રસ ભેળી ધણા ઘેરા લાલ રંગની થાય તેટલો જરા જરા કરી બાળેલી ખાંડનો રંગ મેળવવો, એકદમ ઘણું નાખવો નહી. પછી માલડમાં અથવા એનેમલનાં તદનજ આખાં બોલમાં ભરવી અને એ જૈલી જલદી પાછી પીગળી જાયછે માટે ખાવાની બે કલાક આગમચ આખે ચોપડીમાં આઈસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ આઈસના બુકામાં નીમક ભેળી તથા યા તપેલીમાં માલડ યા બોલ મેલીને નમદો યા જલડું કપડું ઉપરથી દાખી મુકવું અને જૈલી તદન કઠણ થાયને કરવી કીનારી અળગી કરીને ઉલટાવીને આખી જૈલી કાઢવી. ખરીયાની જૈલીના જેવી એ જૈલી કરવી હોયતો શીકા લાલ રંગની થાય તેટલોજ રંગ ભેળીને પછી શેરી તથા બ્રેડી દરેક નાનો એક ચમચો મેળવીને પછી જમાવવી. એ જૈલી મજાહતી લાગેછે.

સોજી કેલ'બોની કલેજની વાંની. (પીગડુ).

બકરાંની સોજી નાની કલેજી ૧ વજન આસરે શેર ૦૧, ઘી તથા કાંદા દરેક રતલ ૦૧, સોજા ધણા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (ફર્ન્ટસ્પુન) ૩, જીરું ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, નવી વરીયાળી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લીલી છાલનાં કાચાં કેળાં ૩, ઘણું માટું પાકટ નાળીયેર ૦૧, માટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૫, નીમક ખપ મુજબ.

નાળીયેરને ખમણી દોઢ પાશેર ગરમ પાણીમાંથી અડધું નાખીને પાતા ઉપર પીસી દુધ કાઢી લઈ બાકી રહેલું અડધું પાણી નાખી એમજ ખીજી દુધ કાઢી છુછો ફેંકી દેવો. કાંદાને છોલી બારીક બુકો કાપવો. મરચાંને ઘાંધને બારીક કાપવાં. કાચાં કેળાંની છાલ હાથથી છોલાતી નથી માટે છરીથી બધી છાલ છોલી કેળાંના બે કટકા કાપીને તે અકેક કટકાની ઉભી લાંખી ચાર ચાર ચીપ કાપવી. કલેજને સાફ કરી સોજી ઘાંધ છાલકી તપેલીમાં પુરવું પાણી રેડી ઉપસેલા ભરેલા નાનો એક ચમચો નીમક નાખી તેમાં કલેજ નાખી ચુલે ઢાંકીને મેલી ઘણી નરમ બાકીને કાઢી ઠંડી થાયને અકેક ઇંચ જેટલા કટકા કાપી તેને ચીરીને બે કટકા કાપવા અને વરીયાળી, ધણા તથા જીરાંને પાતા ઉપર ઘણું બારીક વાટી માટે ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી નીમક ભેળીને

એમાં કલેજને ખરમોટી કલ્લભિરેલા પાટીયામાં ધી કકડાવી તેમાં મસાલા સાથેજ કલેજ નાખી ચમચે મેળવી ઢાંકણુ ઢાંકી ઇંગારે મુકી હેઠે લાગે નહી માટે વારંવાર ઉઘાડીને ચમચથી તળે ઉપર કરી કલેજ વધારે નરમ જેવી થાયને કેળાં ભિળી એજ રીતે તળે ઉપર કરતાં રહી કેળાં નરમ થાયને કાંદા તથા મરચાં મેળવી દુધ રેડી કલેજ ધણીજ નરમ થાય અને કેળાં મળી જઇ મળાહતું જરા ઢીણું જેવુ થઇને ધીપર આવેને ઉતારવું. એ વાંની મળાહતી થાયછે.

સોજ કોલંબોની બેદુન કરી.

સોજું ક્રમણું નરનું ગોસ્ત રતલ ૧, કાંદા શેર ૦૧, ધી પાશેર ૧૧, મોહું પાકટ નાળીયેર ૧, ઘાણુ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (દૈર્ઘ્યસ્પુન) ૩, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, જીરું ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, આખી રાધ; આખી મેથી; દલેલી હળદ તથા નવી વરીયાળી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, આદુ તોળો ૦૧૧, લસણુ તોળો ૦૧.

ગોસ્તને સાફ કરી વજન સરના નાના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવુ. નાળીયેરને ખમણી એક પાશેર ગરમ પાણીમાં સારીકાની ચોળીને ઘાડું દુધ કાઢવું અને ખીજાં સવા શેર ગરમ પાણીમાંથી નાળીયેરમાં થોડું રેડી ચોળીને દુધ કાઢી એ રીતે બાકીનું પાણી બે વખત ભિળીને દુધ કાઢી લઇ છુછો ફેંકી દેવો. કાંદાને છોલી સેવ જેવા કાપી આદુ લસણુને છોલી તેનો ધણો બારીક ભુકો કાપી એ બધાં સાથે મેથીના દાણા ભિળીને જીરું રાખવું અને બાકી રહેલા ખીજા બધા સામાનને પાતા ઉપર ધણો બારીક વાટી કાંદાવાળા સામાન સાથે મેળવીને તેમાં ગોસ્તને સંડોવી તદ્દન કલ્લભિરેલી તપેલીમાં બધું નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી ચુલે ધીમે બળતે મેલી હેઠે લાગે નહી માટે અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને ગોસ્ત તથા કાંદાનું પાણી બળેને ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી મસાલો જરા રતાસ પકડેને ચમચથી તપેલીની ભોરદુપર કરીને માહે ધી નાખવું અને તે કકડેને ભોરદુપર કીધેલું ધીમાં મેળવી પેલું નાળીયેરનું ખીજા વખતનું કાઢેલું પતણું દુધ બધું રેડી નીમક નાખી ઢાંકીને ધીમે આંચે રાખવું અને ગોસ્ત ચસીને પાણી સુકાયને પેલું પેહેલું કાઢેલું ઘાડું દુધ મેળવી ઇંગારે રાખવું, પણ હેઠે

લાગે નહીં માટે વારંવાર ચમચ ફરવવી અને ઘી છુટું પડી કરી મળહની
બટ થાયને ઉતારી ખાઈલા આવલ સાથે લીંબુ નીચવીને ખાવી.
કાલંબોમાં એ કરીને બેફુન કરી કહેછે. પટેરા પસંદ હોયતો ગોસ્ત
ચરેને પોણા શેર મોટા પટેરાને છોલી બંબે ફાડ્યાં કાપીને માહે
નાખીને પછી ઉપર મુજબ થાયને ઘાડું દુધ રેડીને કરી તૈયાર કરવી.

સોજ કોલંબોની વાંની. (કેહેલ મુલ.)

કાંદા તથા કેળનું લાલ ફુલ દરેક શેર ૧, ઘી શેર ૦૧, ઘાણા
જીરંનો મસાલો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, દલેલી હળદ તથા
રાઈના દાણા દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મેથીના દાણા તથા
દલેલાં મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, માટું નાળીયેર ૧, મોટાં
ખાટાં લીંબુ ૬, મોટાં લીલાં મરચાં ૪-૫, નીમક ૫૫ મુજબ.

મરચાંને ઘાંધને બારીક કાપવાં. નાળીયેરને ઝીણું ખમણી તેમાંથી
અડધું જીરું રાખવું અને બારીકાં અડધાંને પાતા ઉપર પીસતાં જઈ હઠી
પાથેર ગરમ પાણીમાંથી થોડું થોડું રેડી બે ત્રણ વખત એમ પીસીને
અધું દુધ કાઢી લઈ છુટો રેહ તે ફેંકી દેવો. કેળની ઉપર કેળાંની હુંગર
નીકળેછે તેમાંથી બધાં મોટાં કેળાંના કાતરા નીકળી રહ્યા પછી છેલ્લે
છેડાપર લાલ ફુલ બારીક રેહછે તેવું એક માટું ફુલ લેવું અને તેની
ઉપરનાં ઝડપ ગયલાં પાદડાં કાઢી નાખીને ફુલને આખુંજ સોજું ઘાંધ
નુછીને પછી ફુલનો હેઠેનો અણીવાળો ભાગ પણ થોડો કાપીને કાઢી
નાખ્યા પછી બારીકાં ફુલના ઉભા ચાર કટકા કાપીને તેની ઉપર બધા
કાપ મુકી જદા જુકા જેવું કાપી તે તોળીને એક શેર લઈ તેમાં નીમક
ઉપસેલા ભરેલા નાના ત્રણ ચમચા તથા બે લીંબુનો રસ નાખી હાથથી
ખુબ ચોળી ચોળીને પછી ઠંડાં પાણીથી સોજું ઘાંધ નીચવીને સૂકું
કરવું. સારખાદ કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તેમાંના અડધાને
જુદા રાખી બારીકાં અડધાને કલઈભરેલા પાટીયામાં ઘીમાં લાલ તળી
પેલું ખમણેલું અડધું નાળીયેર રેહવા દઈ બારીકાં બધા સામાન તથા
પેલા જુદા રાખેલા કાપેલા કાંદાને માહે નાખી ચમચથી અધું બેળી
ઠાંકણ ઠાંકી ધીમી આંચે મુકી અવારનવાર ઉંધાડી ચમચથી અધું
દાખતાં જઈ બરાબર મળવ્યા કરવું અને અધું તતરેને નાળીયેરનું દુધ
તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ચમચથી બેળીને ઠાંકવું

કપડું બાંધી એમાં ખરાબ થાય નહીં માટે અવાર નવાર તળે ઉપર કરવી. ગોળની ચટણી રતાસપર થાયછે માટે પીળા રંગની કરવી હોયતો ગોળને બદલે સોજા ખાંડ લેવી. ચટણી તીખી પસંદ હોયતો મરચાં થોડાં વધારે લેવાં. એ ચટણીનો ટેસ્ટ સારો લાગેછે.

સોજા દુધમાં પકાવેલી મરધીની કરી.

ભરેલું નાનું હાફકાઉલ ૧, ઘી રતલ ૦૧, કાંદા શેર ૦૧, સોજા તાજું દુધ શેર ૧, ચુંટેલી ખસખસ તથા કરી પાઉદર દરેક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો (દૈન્યસ્પુન) ૧ અને તોળેલું હોય તો દરેક તોળો ૧, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, તવુ સુકું કોપર તોળો ૧, માછી બદામની ખીજ ૨૫, મરીના દાણા ૧૫, આદુ તોળો ૦૧, મરચાંની ખારીક ભુકી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, માટાં ખાટાં લીંબુ ૪ નો રસ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં મરધી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મરધીને કાપી સમાચી કટકા કાપીને સોજા ધોવી. બદામને છોલીને સાફ પાતા ઉપર ઘણી ખારીક પીસ્વી. મરી, કોપર તથા ખસખસને જીડું જીડું ઘણું ખારીક પીસી એ બધા પીસેલા સામાનમાં કરી પાઉદર તથા મરચાંની ભુકી ભેળી બધું પાછું સાથે ઘણુંજ ખારીક મેસ જેવું પીસ્વુ. પછી કાંદા તથા આદુને છોલી બેઉનો ઘણોજ ખારીક ભુકો કાપી સોજા કલકભરેલી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં કાંદા નાખી ઘણા શીકા તળાયને આદુ ભેળી ચમચે ફેરવ્યા કરી બેઉ શીકું લાલ તળાયને તેમાં બધો મસાલો તથા નીમક મેળવી મરધીના કટકા ભેળી ઇંગારે રાખી ઉપર ઢાંકણ ઢાંકી તેની ઉપર પાણી આપ્યા કરી હેઠે લાગે નહીં માટે વારંવાર ઉઘાડીને ચમચથી તળે ઉપર કરી મરધીનું પાણી બળી બધું ઘણું બરાબર તતરેને ઢાંકણ પરનું પાણી અંદર રેડી ઉપર ખીજું પાણી આપ્યા કરી તે થોડું થોડું અંદર નાખ્યા કરવું અને મરધી નરમ થાયને અંદર પાણી રેડવું નહીં પણ દુધ ભેળી ઢાંકણની ઉપર પાણી આપ્યા કરવું અને મરધી નદન નરમ થઈ કરી ઘટ થાયને લીંબુનો રસ ભેળીને થોડા ઇંગાર ઉપર રાખી બધું ઘી બરાબર છુટું પડેને ઉતારવું. પણ તે વખતે ઢાંકણ પર પાણી આપવું નહીં. વીખાસ પસંદ હોય તો મરચાંની ભુકી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી નાખવી, એ કરી મજાહની મુલકદાનીના જેવી થાયછે.

સોજી આથેલી મરધીનું પાઠ.

એક મજાહનું ફરખે હાફાહલ લેવું અને આઝ્મિ ચોપડીમાં મરધી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સમારી કટકા કાપી સોજી પોષને ધોરડું કરવું. પછી એક તોજો આડુ તથા લસણની મોટી છકળીને છોલી છુંદી અથવા પીસીને તેમાં અડધો તોજો નીમક મેળવવું અને કોથમીરનાં પાદડાં, સેલરી તથા પાસ્લી ત્રણડે બારીક કાપીને દરેક સપાટ ભરેલો એક નાનો ચમચો, કુદનાના દસ પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચાં બે બેઉ બારીક કાપેલાં, ગરમ મસાલો ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા જલદ સરકો નાના બે ચમચા લઈ એ સધળાંને આડુ લસણમાં ભેળી કોડીનાં વાસણમાં નાખી તેમાં મરધીના કટકાને ખરમોટી ઉપર કપડું બાંધીને ત્રણ કલાક આથી રાખવું. તેટલાં આઝ્મિ વીવીધ વાંતીમાં ગોસ્ત અથવા મરધી બારીમાં લખ્યા મુજબ પણ જીરું નાખ્યા વગર મજાહનું બે પાથેર જેટલી ગ્રેવી સાથે એક રતલ ગોસ્તને પકાવી અંદરનું ગોસ્ત કાઢી નાખવું અને ટસ્ટ કરતાં જરા વધારે ખાતી થાય તેટલો એ ગ્રેવીમાં વેલાતી સોસ તથા લીંબુનો રસ ભેળવો અને મરધી આથ્યાને ત્રણ કલાક થાયને અડધો શેર મોટા પટેટાને છોલી બબે ફાડચા કાપીને ઘોવા, બાફેલાં ચાર ઇંડાંને છોલી હલા બબે કટકા કાપવા અને નવટાંક કાંદાને છોલી ઘણાજ બારીક ભુકો કાપી નવટાંક ધીમાં લાલ તળી તેમાં ગ્રેવી ભેળીને પટેટા તથા બધા મસાલા સુધાંજ આથેલી મરધીના કટકા મેળવવા અને એ સધળું તથા ઇંડાં સમાય તેટલાં પાઈદીશ માટે આઝ્મિ ચોપડીમાં પફપેસ્ટ પાઠનો છે તેવો એક રતલ આટાનો બનાવી આઝ્મિ વીવીધ વાંતીમાં ચીકન પાઈ છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે દીશ માટે કાપી તૈયાર કરી એજ પાઈમાં લખ્યા મુજબ દીશમાં મરધી, પટેટા તથા ઇંડાં ગોઠવીને મેલી ગ્રેવી રેડી કસ્ટ ઢાંકીને ભઠ્ઠી અથવા તાંડુરમાં ભુંજવા મુકવું અને કસ્ટ ખીલી બરાબર ઉપસીને મજાહનો ભુંજાય પછી ઘણી ધીમી ભઠ્ઠીમાં અને તાંડુર હોય તો ઢાંકણની ઉપરથી બધું કાઢી નાખી હેઠે સુલામાં છુટા છુટા સેજ ઇમાર રાખી બે કલાક સુધી રહેવા દેવું, તેથી અંદરની મરધી ઘણી નરમ થશે.

સોજી આમંદ પુડીંગ.

સોજી ભિળ વગરનું ભિંસનું દુધ શેર ૧૧૧, નવી બદામની ખીજ ખશેર ૧૧૧, રાજબરી ; સ્ત્રોબરી અથવા એપ્રીકોટ એ ત્રણમાંની કોઈપણ એક જાતની જામ રતલ ૦૧, ખાંડ શેર ૦૧, માખણ તોળા ૫, તાજાં ઇંડાં ૪, માલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો (દૈન્યસ્પુન) ૧, સોજો ગોલાબ તથા લગાડવા માટે ખીજું માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી સેજ ગોલાબ નાખીને સાફ પાતા ઉપર ઘણીજ બારીક પીસ્વી અથવા પીતળની ખલમાં એવીજ છુંદવી અને દુધને બાળી તેનો માવો કરી તેમાં બદામને મેળવી એક કોડીનાં માટાં બોલમાં ઇંડાંની દાળ સાથે માખણ, આટો તથા ખાંડ ભિળીને માહે માત્ર સાથની બદામ નાખી ખુબતરેહ બધું ઘુંટી એકરસ કરી ઇંડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી છેલ્લે તે ભિળવી. પછી કીનારી સુધી એ મેળવણી સમાય તેટલાં એક પુડીંગ દીશ અથવા કલઈભરેલી લંગડીને માખણનું જરા જાડું જેવું પડ ચોપડી તેમાં મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાછ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ લઠ્ઠી યા તંદુરમાં અથવા ચુલા ઉપર મજાહનું લાલ ભુંજી ઠંડું થાયને ઉલટાવીને પુડીંગ આપ્પુંજ કાઢવું. એ પુડીંગ ઘણું મજાહનું લાગેછે.

સોજી ઔરેંજ માર્મલેડ પુડીંગ.

એક દીવસનાં વાસી સોજાં સફેદ પાંઉના પોપડા કાઢી નાખી ગરની એક ઇંચના ત્રીજ ભાગ જેટલી જાદી બધી કાતરીઓ કાપી તે અડધા રતલ લેવી અને એક પાશેર સોજાં કઠણ માખણને કાતરીઓનાં અડેક પડની ઉપર બધું બરાબર ચોપડી તેની ઉપર થોડી ખાંડ ભભરાવવી. પછી એ કાતરીઓથી અડધું ભરાય તેટલાં એક પુડીંગ દીશને અથવા કલઈભરેલી લંગડીને ખીજું માખણ ચોપડીને દીશ અથવા લંગડીમાં કાતરીનું માખણનું પડ ઉપર રહે તેમ એક પડ મુકી અડધા પાશેર જેટલાં દુધમાંથી ચમચા વડે કાતરીઓની ઉપર જરા રેડીને પછી સોજી સારા મિઠરની અડધા રતલ ઔરેંજ માર્મલેડ લઈ તેમાંથી એ કાતરીઓની ઉપર થોડી ચોપડી એ રીતે જેટલાં પડ મુકાય

તેટલાં પાંઉ તથા માર્મલેડનાં ૫૬ સફાઈથી ગોઠવવાં. સારખાદ Alfred, Bird's Custard Powder નાં અંકેક આંડિસ પાઉદરનાં નાનાં પેકેટ આવેછે તે એક આંડિસ પાઉદરને એક માટાં કોડીનાં બોલમાં નાખી તદન ચોખ્ખું એક શેર દુધ લઈ તેમાંથી નાના ચાર ચમચા જેટલું દુધ નાખી પાઉદરને સારીકાની મેળવવો અને બાકીનાં બધાં દુધમાં પાંચ તોળા આંડ ભેળી ચુલે મુકી ચાર કકરા પડેને પેલા ભીનવેલા પાઉદર હેઠે ઠરી જાયછે તેને પાછો ચમચાથી બરાબર મેળવીને પછી દુધને ઉતારી તેમાં રેડતાં જઈ ગાંગડા થાય નહી તેમ ઝડપથી મેળવી દધને પુડીંગ ભરેલાં દીશ યા લંગડીમાં રેડવું અને અડધા કલાક થાયને ઉપર પોપડી બંધાયછે તેને પુડીંગ ચુંથાય નહી તેમ ચમચાથી મેળવીને ખીજે અડધા કલાક યા વધુ વખત રાખી બધું અંદર બરાબર પચેને પુડીંગ તથા પાછ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં અથવા ચુલા ઉપર મળાડનું લાલ ભુંજવું. ખાવાની એક બે કલાક આગમચ ભુંજેલું એ પુડીંગ ખાધામાં ધણું મળાડનું લાગેછે પણ પાંચ છ કલાક રાખ્યાથી ઠીસછ જાયછે પછી તે એટલું બધું સાફ લાગવું નથી.

સોજે ખીમાનો આમલેટ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ખીમા ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો છે તેમાં પેંટીસ, સમાસા, પેન કેક એવી કોઈ ચીજોમાં ભરવા માટે બનાવવા લખેલું છે તે પ્રમાણે પણ બારતલ નકી ગોસ્તનો મળાડનો પાણીના ભાગ વગરનો પણ પોચો ખીમા પકાવવો. પછી ત્રણ તાજાં ઇડાંની સફેદીમાં ચાર ચમચી ભરી વાટેલું નીમક નાખી કઠણ કફ ચઢાવી તેમાં દાળને સારીકાની મેળવવી અને નવટાંક ધીને સાફ પેણામાં ચુલે ધીમે બળતે મેલી તે બરાબર કકડીને અંદરથી ઘણો ખુંમાડો નીકળે સારે બળવું વધારે ધીમું કરી નાખીને પછી તૈયાર કીધેલી ઇડાંની મેળવણીને પેણાની વચમાં સરખી રેડી તવાયા વડે સફાઈથી ચોખ્ખું જેવું પાંચરવું અને હેઠેનું ૫૬ ધેરા બદામી રંગનું થાય સારે એક ભોરડુ પરથી આમલેટ એક ઈંચ જેટલો ખાલી રાખીને પછી દોઢેક ઇંચ જેટલા ભાગની ઉપર બધો ખીમા સરખો મુકીને તે તરફથી આમલેટને સફાઈથી સરખો વાળીને વીટાળી લઈ તવાયાથી હલકે હાથે જરા દાખીને સેજ ચપટો જેવો કરી બેઉ ૫૬ મળાડનાં લાલ તળીને ઉતારીને કાઢી સેવો.

સોજે માખણ ચરખીનો ભેગો કસ્ટ.

આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં પફ-પેસ્ટ પાઇનો છાપેલાછે તેમાં લખ્યા મુજબનો ધાયલા ઘઉંનો સુપરફાઇન આટો એક રતલ લઈ તેને આળવો અને આમ્મેજ ચોપડીમાં સાફ કીધેલી ચરખી છાપેલીછે તેમાં પીસીને સાફ કરવા લખેલુંછે તે મુજબની સાફ કરીને પીસેલી પાંચ તોળા ચરખીને આટામાં ઘણી બરાબર મેળવી Brown and Polson's Paisley Flour ફાટ તોળો અને એ નહી હોયતો પછી એટલોજ બેકીંગ પાઉદર, વાટેલું નીમક તોળો ૦૧૧, તાજાં બે ઇડાંની દાળ તથા મોટાં ખાટાં એક લીંબુનો રસ આટામાં મેળવી બધું બરાબર એકરસ કરીને પછી રોટલીના આટા જેવો ઠંડાં પાણીથી બાંધી ખુબતરેહ ચુંદીને તેના એકસરખા ત્રણ ગોળા કરી તેને સેજ વણવા અને ઉપર મુજબની સાફ કીધેલી ખીજ પંદર તોળા ચરખીના બે ગોળા કરી તેને આટાના ભાગ જેટલા મોટા ચપટા કરી આટાના ત્રણ ભાગની વચમાં ગાળે ગાળે એ એકેકને મેલી સાટો છાંટીને વણવા માડી વારંવાર ફેરવ્યા કરીને જરા પતળું જેવું વણી તેની ઉપર સોજી કઠણ માખણ અડધો રતલ ચોપડી તેના બધા સરખા પાંચેક ઇંચ જેટલા ચોરસ કટકા કાપી એકેકપર ગોઠવીને ચોડ કરી છેલ્લો કટકો ઉલટો ઠાંકવો અને જે ચીજ માટે બનાવવો હોય તે મુજબ જાદો પતળો અવારનવાર ફેરવી ફેરવીને સરખો વણીને મુકયા પછી એક તાજાં ઇડાંની દાળમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી માખણને બરાબર મેળવી મરઘીનાં સોજાં પીછાં વડે ઉપર એ સરખું ચોપડીને ભુંજવા મુકવું. એ કસ્ટ મજાહનો થાયછે.

સોજાં ભુંજેલા ચણાના આટાનાં ભજ્યાં.

ભુંજેલા ચણાનો આટો રતલ ૦૧, કાંદા ચેર ૦૧, વાટેલું નીમક તોળો ૧૧, આડુ; મોટાં પાદડાંની મેથીની ભાજનાં પાદડાં; પાર્શ્વનાં પાદડાં; કોથમીરનાં પાદડાં તથા ડાંખળાં કાઢી નાખેલી સુવાની ભાજ એ દરેક તોળો ૧, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૮, લસણ તોળો ૦, સોદા બાઇકાર્બ વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, તાજાં ઇડાં ૩, સોજી રાંધવાનું ઘી ૫૫ મુજબ.

આડુ લસણને છોલીને ખારીક છુંદવું અથવા પીસ્વુ. કાંદાને છોલીને ઘણેજ ખારીક ભુકો કાપવો. પાદડાં તથા ભાજીને ઘોષ ચાળણીમાં નાખી નુછી કોરડું કરી ખારીક ભુકા જેવું કાપવું. ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી બરાબર દોહવવાં. તાજા કકરા ભુંજેલા ચણાને છોલી છલટાં કાઢી નાખી દારીયાને ખલમાં ખારીક છુંદી તારની ગ્રીણી ચાળણીથી ચાળી એ અડધો રતલ આટાને કલકલરેલી તપેલીમાં અથવા મોટાં કોડીનાં બોલમાં નાખી તેમાં બધો સામાન મેળવી ઇંડાં ભેળવાં અને નાના ત્રણ ચમચા (દૈન્યસ્પુન) ઇંડાં પાણીમાં નીમક તથા સોદાને બરાબર પીગળાવીને પાથેરાના માપથી ભરેલું દોઢ પાથેર એટલે પોણી પાઈટ ઇંડાં પાણીમાં સોદા નીમકવાળું પાણી મેળવીને પછી જરા જરા કરી એ બધું પાણી આટાની મેળવણીમાં સારીકાની એકરસ કરવું. પછી કલકલરેલી મોટી કઢાઈમાં આસરે પોણી શેર જેટલું ધી નાખી ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને કકડીને અંદરથી ઘણું ધુમાડો નીકળેને એક મોટા ચમચામાં મેળવણી ભરવી, પણ તેની હેઠે વળગેલી મેળવણી કઢાઈનાં ધીમાં ટપકીને અંદર રેહતાં બળેછે અને તેથી ધી બધું કાળું થાયછે માટે ચમચાની હેઠે ખીજો ચમચો ફેરવીને વળગેલું કાઢ્યા પછી આસરે ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી જેટલી મેળવણીને પેલા ખીજા ચમચાવડે ફેરવીને ધીમાં નાખી એ રીતે કઢાઈમાં જરા છુટાં છુટાં સમાય તેટલાં ભજીયાં સરખાં મુકવાં અને હેઠેનું પડ લાલ થાયને આંધરાંની ચમચથી ફેરવી નાખી ખીજું પડ એમજ તળાયને ચમચની ઉપર ભજીયાં કાઢી અંદરનું ધી નીપારીને કાઢવાં. કારણ એ ભજીયાં ધી ઘણું સોસી લેયછે. તે પછી કઢાઈમાં ભજીયાંની કાંઈ કગરસ હોયતે બધી કાઢી એજ રીતે ખીજાં ભજીયાં અંદર નાખીને ધીમે બળતે તળવાં. પણ ધીમાં સેજખી તેલની ભેળ હોયછે તો ભજીયાં તળાતી વેળા ધીમાં બધું શીણ ચઢીને ઉભાઈ જાયછે માટે તેવું ધી લેવું નહી, તેમજ અડધી મેળવણીનાં ભજીયાં તળાશે તેટલાં ધી કાળું જેવું થશે માટે તેટલાં તળીયા પછી કઢાઈમાં ધી હોયતે કાઢી નાખી કઢાઈને કપડાંથી બરાબર નુછી સોજી કરી ખીજું નવું ધી ઉપર મુજબ કકડાવીને બાકીનાં ભજીયાં તળવાં. એ ભજીયાં મળહનાં લાગેછે, પણ કેરીની, ટામોટાંની અથવા ખીજી કોઈપણ ખાટી, તીખી ઘટ ચટણી સાથે ખાવામાં વધારે સારાં લાગેછે. તેલમાં તળેલાં ભજીયાં પસંદ હોયતો ઘણું સોજું મીઠું તેલ લેવું અને આમે વીવીધ વાંનીમાં મીઠું તેલ કકડાવવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ કઢાઈમાં તેલ કકડાવીને પછી તેમાં ઉપર પ્રમાણે ભજીયાં તળવાં.

સોદા વોટર.

ધણેજ સોજે સોદા બાઇ-કાર્પ તોળા ૨, તારતરીક અથવા સીત્રીક એસીડ તોળો ૧૧૧.

કકડાવી ગાળીને ઠંડાં કીવેલાં સોજાં પાણીથી બે બાટલીઓ ભરી એકમાં સોદા અને બીજીમાં ઉપલી બેમાંથી એક જતની એસીડ નાખી પીગળાવી બેઉમાંથી અફેક વાઇન ગ્લાસ ભરી એક તંબલરમાં સાથેજ નામ્બું અને શીણ આવેને પીવું.

સૌસ અને નાસનો.

અનેનાસના મુરખ્યાના અડધો શેર શીરામાં પાથર ખાંડ બિળી ચુલે મુકી પાંચ મીનીટમાં ઉતારવું. એ સૌસ પુડીંગ અનેનાસનાની ઉપર રેડવો.

સૌસ આમલીનો.

કોસ એન્ડ પ્લેકવેલનો વેલાતી સરકો અથવા ઘણો જલદ સોજે સરકો બાટલી ૧, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી શેર ૦૧, આડુ તોળા ૨૧, સોજાં સુકાં મરચાં; આખાં કાળાં મરી તથા નીમક દરેક તોળો ૦૧૧, લસણ તોળો ૦૧, હલકો સરકો ખપ મુજબ.

મરીને ઘણું બારીક છુંદવાં. પછી હલકા સરકાથી આમલીને ઘાઇ સોજ સરકા સાથે કોડીનાં વાસણમાં ત્રણ ચાર કલાક બીનવી રાખ્યા પછી ખુબ ચોળીને તદન કલછભરેલી ચાળણી યા બોયાંમાંથી છાંડી કાઢવું અને આડુ લસણને છોલી મરચાં સાથે સોજ પાતા ઉપર જરા સરકામાં ઘણુંજ બારીક પીસી આમલી સાથના સરકામાં બિળી માહે નીમક તથા મરી નાખી તદન કલછભરેલી તપેલીમાં રેડી ચુલે બળતે એક કકરો પાડી ઉતારી ઠંડો થાયને બાટલીમાં ભરી પેક કરવો. વેલાતી સૌસને બદલે એ સૌસ કોઇપણ પકવાનમાં નાખવો.

સૌસ ઇડાંનો.

ધી તથા કાંદા દરેક શેર ૦૧, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨-૩, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળો ૧૧૧, ચોખાનો આટો તોળો ૦૧, આડુ તોળો ૦૧, લસણ વાલ ૫, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, આખું જીરું સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સરકો નાના ચમચા ૩, તાજું ઇંડું ૧.

આડુ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીર મરચાંને ઘાંધને બારીક કાપવું. જીરાંને બોખરું કરવું. આમલીને કોડીનાં વાસણમાં સરકા સાથે એક કલાક ભીનવી રાખ્યા મછી ચોળીને ડોહરું કાઢી લઈ છુછો ફેંકી દેવા. આટામાં જરા જરા કરી દોઢ પાથેર ઠંડાં પાણીને બરાબર ભેળવું. પછી કાંદાને છોલી ઘણાજ બારીક ભુકા જેવો કાપી કલઘભરેલી સોજી તપેલીમાં ધી સાથે ચુલે મુકી બદામી રંગનો તળીને આડુ લસણ નાખી બધું લાલ થાયને પાણીમાં આટો ઠરી ગયેલો હથે તેને પાછો બરાબર દોહવીને માહે તે રેડી જીરું તથા નીમક નાખી ધીમી આંચે મેલી ખવારનવાર ચમચ ફેરવી બે ત્રણ કકરા પડેને ઉતારી કુકું થવા દેવું. પછી ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી આમલી સાથના સરકામાં ભેળી તેમાં કોથમીર મરચાં મેળવી સોસવાળી તપેલીમાં રેડી ચમચથી ભેળી ચુલે ઉંઘાડું મુકી માહે કકરો પડવા માડેને તુર્ત ઉતારી બેઈ હાથે તપેલી ઉચકી હલાવીને પછી સોસ કાઢવો. મીઠો સોસ પસંદ હોય તો માહે એક ચમચી ખાંડ નાખવી. એ સોસ ખીચડી અથવા આવલ સાથે ખાવા જેવો થશે, પણ રોટલી સાથે ખાવાનો કરવો હોય તો પાણી અડધો પાથેર આંધું લેવું, તેમજ આમલી પણ તેમાં એકજ તોળો લેવી. એ સોસ સારો થાયછે.

સોસ ઉચ્ચ ૨.

Shallot બારીક કીધેલી તોળા ૫, Essence of Anchovy તથા Walnut Ketchup દરેક વચલા ચમચા (ટેબલસ્પુન) ૩, Soy વચલા ચમચા ૨, કોસ એન્ડ બલેકવેલનો વેલાલી સરકો પાઈટ ૧, કાગમરી તથા નીમક દરેક તોળો ૦.

કોરડી બાટલીમાં શેલોટ નાખી તેમાં સરકો રેડી બાકીનો બધો સામાન માહે નાખી ચપટ બુચ મારી ઠંડકવાળી જગ્યામાં પંદર દિવસ રાખવું, જે દરમ્યાંન દિવસમાં બે વખત બાટલીને હલાવવી. ત્યારબાદ કલઘભરેલી તપેલીમાં કાઢી ચુલે ઉંઘાડું મુકી એક કકરો પાડીને ઉતારવું અને સોસ ઠંડો થાયને ગાળી અડધી પાઈટની સીસીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પેક કરવું.

ખીજી રીતે એ સોસ બનાવવા માટે Indian Soy પાઈટ ૧, Shallots રતલ ૦, છુંદેલાં કાળાં મરી તોળા ૨૦, કાગમરી ; છોલેલું લસણ ; બોખરાં કીધેલાં લવંગ તથા બારીક છુંદેલી જાવંત્રી દરેક તોળો ૧૦, નીમક તોળો ૧, વેલાલી સરકો બાટલી ૨.

ઉપલા બધા સામાનને લખોટેલી બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધીને પંદર દીવસ રાખવું. જે અરસામાં દરરોજ દીવસમાં એકવાર બરણીને હલાવવી. પછી સોલમે દાહડે કાઢીને તદ્દન કલ્હભરેલી તપેલીમાં વીસ મીનીટ ચુલે બળતે મેલીને ઉતારી જરા જાંજરાં કપડાંથી ગાળી સૌંસ ઠંડો થાયને ઉપર મુજબ ભરવો.

સૌંસ ઐલબની.

અડધા પાથેર ઠંડાં પાણીમાં બે રતલ સોજા ખાંડ પીગળાવી ગાળીને તેનો ટાઇટ શીરો કરી આઝ્મે ચોપડીમાં રંગ આપસકીમનો છે તે બાર ટીપાં બરાબર મેળવી ઠંડો થાયને પુડીંગ ઐલબની ઉપર એ સૌંસ રેડવો.

સૌંસ કરચલાંનો.

કાદવમાં રહેતાં નહીં પણ દરીયાના ખડકમાંનાં સોજાં મોટાં કરચલાં લઈ તેને બારી કોટળાંમાંથી માસ કાઢી તેના કટકા કરવા અને આઝ્મે ચોપડીમાં સૌંસ કોળમી; અંબાર અથવા સાંધનો છે તેમાં લખ્યા મુજબનો ખીજો બધો સામાન લેવો, પણ એ ત્રણ જાતની ચીજને બદલે બાફેલાં કરચલાંના કટકાનો સૌંસ બનાવવો. પણ કરચલાં બાફેલાં હોવાથી જલદી ચરશે માટે તેમાં લખ્યા કરતાં એમાં પાણી જરા ઓછું નામીને પકાવવું.

સૌંસ કલેજનો.

આઝ્મે ચોપડીમાં કલેજ બારી લખેલી છે તે રીતે એક કુમળી નાની કલેજને એક પાથેર જેટલી ગ્રેવી સાથે બારી પકાવવી. પણ તેના વધારમાં ખોખરું કાચેલું જીરું ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખવું અને સૌંસ બનાવવાની એક કલાક આગમચ ચાર નાના ચમચા જલદ સરકામાં ચીચોરા કાઢેલી દોઢ તોળો આમલીને ભાંજી છુટ્ટી કરીને કોડીનાં વાસણમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને આમલીનો છુછો ફેંકી દેવો. પછી કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪ ને ઘાંધ કોરડું કરી બેઉને બારીક કાપી તે તથા તાજાં ત્રણ છડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દાહવીને એ બધાંને આમલીવાળા સરકામાં સારીકાની મેળવીને પછી કલેજવાળા તપેલીમાં ફરતું રેડી તપેલીને બેઉ હાથે પકડી હલાવીને ચુલે ઉઘાડું ધીમે બળતે મુકવું અને કકરો પડવા માટે તેવું ગુર્તજ ઉતારી પાડી તપેલીને પાછી બેઉ હાથે

પકડીને હલાવવી. આમલી નાખ્યાથી સૌંસ સારો થાયછે પણ તે પસંદ નહીં હોયતો અમથોજ સરકો નાના પાંચ ચમચા લેવો, તેમજ સરકો તથા આમલી બેઉ અપતું નહીં હોયતો તેને બદલે લીંબુનો રસ નાખીને સૌંસ બનાવવો. પણ લીંબુનો અટાસ વધારે હોયછે માટે તે નાના ચાર ચમચાજ નાખવો. મીઠાસનો શોખ હોયતો ઇડાંની મેળવણીમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ નાખવી. એ સૌંસ ખીચડી સાથે ખાવાનો થશે, પણ રોટલી સાથે ખાવાનો કરવો હોયતો ઉપલીજ રીતે સૌંસ બનાવવો, પણ તેમાં ઉપર લખ્યા કરતાં અટાસ એક ભાગ ઓછો કરી બે ભાગ લેવો અને કલેજમાં શ્રેવી પણ અડધો પાથેરજ રાખવી. ઇડાંને બદલે આટો નાખીને સૌંસ બનાવવો હોયતો રોટલી સાથે ખાવાના સૌંસ માટે દોઢ તોળો અને ખીચડી સાથે ખાવાના સૌંસ સારું એક તોળો ચોખ્ખાનો આટો લઈ ઉપર મુજબ આમલી સાથના સરકામાં યા અમથા સરકામાં અથવા લીંબુના રસમાં બરાબર મેળવી ઘટ થાયતો કલેજમાંથી જરા શ્રેવીને તેમાં ભેળી પતણું કરીને પછી કલેજમાં મેળવી ચુલે મુકી હેઠે આટો ફરી નહીં જાય માટે જરા ચમચ ફેરવવી અને કકરો પડેને ઉતારવું. એ રીતે સૌંસમાં આટો નાખેલો મુદલ પરખાતો નથી પણ જાણે ઇડાં નાખેલાં હોય તેવાજ મજાહનો સૌંસ થાયછે. સૌંસમાં ઉપર સરકો નાખ્યા લખેલાછે તેમાં એક ચમચો સરકો ઓછો લઈ તેને બદલે કૌંસ એન્ડ પ્લેકવેલનો વેલાતી સરકો એક ચમચો નાખ્યાથી સૌંસ જલદ થશે.

સૌંસ કાલુનો.

આઝમે ચોપડીમાં તળેલાં કાલુમાં લખેલી રીતે બે દજન કાલુને બાણીને પછી આઝમે ચોપડીમાં માછલી; અંબાર; ફાળમી; તાજાં બુમલા અથવા તાજાં લેવટા ખારા લખેલાછે તે મુજબ એ કાલુને ખારાં પકાવવાં. પછી આઝમે ચોપડીમાં સૌંસ કલેજનો લખેલાછે તેટલો સામાન લઈ કલેજને બદલે એ કાલુનો સૌંસ બનાવવો.

સૌંસ કેબેજ.

ડાંડો તથા જલદાં પાદડાં કાઢી નાખેલી કેબેજ તથા કાંદા દરેક શેર ૦૧, ઘી શેર ૦૧, જલદ સરકો નાના ચમચા ૬, ખાંડ ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, નાળીયેર ૦૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, આડુ તોળો ૦૧, લસણ તોળો ૦૧, તાજાં ઇડાં ૩.

નાળીયેરને ખમણી તેનું આડધો પાથેર દુધ કાઢવું. આડુ લસણને છાલીને છુંદવું. કેમેજને ખારીક સેવ જેવી કાપી નરમ આશીને બોયાંમાં આસાવવી અથવા કાપેલી કેમેજને બાફ્યા વગરજ ઘાઇને કલ્હલરેલી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં લાલ તળીને કાઢી લેવી. પછી કાંદાને છાલી ખારીક સેવ જેવા કાપી એજ ઘીમાં લાલ તળી માહે આડુ લસણ વધારી તેમાં બાફેલી યા તળેલી કેમેજ, નીમક તથા દુધ ભિળી ઇંગારે મુકી અવારનવાર અમચ કરી ઘીપર આવેને છેલ્લે ઇડાં ભાંજી આવના કાંઠાથી ખુબતરેહ દોહવી તેમાં સરકો તથા આંડ ભિળીને તે તપેલીમાં રેડી કકરો પડવા માડેને તુર્ત ઉતારવું. ગમેતો સરકાને બદલે લીંબુનો રસ નાના ચાર અમચા લેવો. ઉપર લખ્યા કરતાં સરકો દોઢ અમચો આછો લધ તેને બદલે કૉસ એન્ડ પ્લેકવેલનો વેલાતી સરકો દોઢ અમચો નાખ્યાથી સૌસ જલદ થશે.

સૌસ કેરીનો.

સોજી મોટી સાખા વગરની કાચી કેરીની છાલ બરાબર છાલીને નકી ગરની કાપેલી ચીપ થેર ૧, સોજી આંડ થેર ૧૧, આડુ તથા લસણ દરેક રતલ ૦, નીમક તોળા ૪, સોજાં લાલ રંગનાં સુકાં મરચાં નવટાંક, ભિળ વગરનો સોજો સરકો બાટલી ૧૧૧, લીંબુનો ગાળેલો રસ બાટલી ૦૧૧.

સાફ પાતા ઉપર કેરીની ચીપને ઘણી ખારીક પીસ્વી. આડુ લસણને છાલી એને તથા મરચાંને જરા સરકામાં જુકું જુકું ઘણું ખારીક પીરવું. પછી એ બધાં સાથે આંડ, નીમક, સરકો તથા લીંબુનો રસ બરાબર ભિળી એકરસ કરી સોજી કોડીની બરણીમાં ભરી ઉપર ઝીણું કપડું બાંધી બાર દીવસ તડકે મુકવું પણ રાત્રે ભેંચકી લધ કપડું છોડીને ઉપર ઢાંકણ ઢાંકવું. જે દરમ્યાંન દરરોજ બરણીમાંના સૌસને હલાવવો. તે પછી કુરતીનની મજબુત નેટનાં બેવડાં કપડાંથી સૌસને ભચડીને ગાળી લધ પાઇંટ કરતાં નાની બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પેક કરી વાપરવી વેળા બાટલી બરાબર હલાવીને સૌસ કાઢવો. એ સૌસ સારો લાગેછે.

સૌસ કોકમનો.

સોજી નવી કોકમ તથા સોજો ગોળ દરેક થેર ૧, સોજાં સુકાં મરચાં થેર ૦૧, લવંગ રતલ ૦, તજ તોળા ૫, આખાં કાળાં મરી તથા લસણ દરેક તોળા ૪, નીમક તોળા ૨૧, એળચી તોળા ૨, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૪, બચકળ ૧.

એ તોળા લવંગ, એક તોળો તજ તથા જયફળ એ ત્રણડેને ધણુંજ બારીક છુંદીને કપડાંથી ચાળી જડું રહે તેને પાછું એમજ છુંદી ચાળીને જુડું રાખવું. પછી એક તદન કલ્કલરેલી તપેલીમાં બધા સામાનને સરકા સાથે ચુલે ધીમી આંચે ઉંઘાડું મુકી એ જોશ આવેને હતારી ઉપર બારીક કપડું બાંધી ઠંડું થાયને એમાં છુંદેલો સામાન ભળી ખુબ ચોળી ચોળીને પછી ખાડીનાં કપડાંમાં થોડું થોડું નાખી નીચવીને બધો સોસ ગાળી લઈ બાટલીઓમાં ભરી ચપટ ખુબ મારી લાખથી પેક કરવું. વધારે તોપો સોસ જોઈયેતો થોડાં મરચાં વધારે લેવાં. એ સોસ વેલાતી સોસને જરા મળતો આવેછે.

સોસ કોળમી; અંબાર અથવા સાંધનો.

સમારીને કોટળાં કાઢેલી તાજી કોળમી; સમારેલી અંબાર અથવા બાફેલી સાંધના કકડા એ ત્રણમાંનું એક રતલ ગા, કાંદા પાશર ૧૧, ધી શેર ૦, તાજાં ધંડાં ૪, કોથમીર કુડી ૪ નાં પાદડાં, મોઢાં લીલાં મરચાં ૪, સોજો જલદ સરકો નાના ચમચા ૩, કોસ એન્ડ બ્લેકવેલનો વેલાતી સરકો નાનો ચમચો ૧, સેજ પોખરૂં કીધેલું જીરું ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લસણ કળી ૭, નીમક તથા ચોખ્ખાનો આટો ખપ મુજબ.

કોળમી હોયતો તેની અંદર કાળી દારા જેવી નેસ હોયછે તે કાઢી આટો લગાડી સોજી ધોઈને પછી થોડું નીમક લગાડીને વીસ પચીસ મીનીટ રાખવી અને અંબારને જરા ઓછું નીમક લગાડી પંદર મીનીટ રાખવી. સાંધ હોયતો તેનાં પાંચ પુછડાં છરાથી ભાંજી કાઢી થોડું નીમક નાખીને બાફવા મુકવી. સાંધ બફાયે ત્યારે કોટળાંનો રંગ લાલ થયે. પછી તેનાં કોટળાં ભાંજી માસ કાઢી તેના માઠી કોળમીના જેટલા કકડા કાપી તે અડધો રતલ લેવા. કોથમીર મરચાંને ધોઈ કોરડું કરી બારીક કાપવું. લસણને છોલી બુકા જેવું કાપવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવો કાપી કલ્કલરેલી તપેલીમાં ધીમાં બદામી રંગનો તળીને માહે લસણ નાખી તે તળાવાનો સોહડમ નીકળેને ત્રણમાંની જે એક ચીજ હોય તે, નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા જીરું નાખી ચમચે મળવી કોળમી ઘણી માઠી હોયતો તેને માટે અડધો શેર પાણી રેડવું પણ તેમાં નહીં ચરેતો ઢાંકણ પર પાણી આપી માહે તે રેડ્યા કરવું અને નાની કોળમીમાં તેમજ સાંધમાં દોઢ પાશર પાણી રેડવું અને અંબાર જલદી ચરેછે માટે તેમાં એક પાશર પાણી નાખી ઢાંકીને ધીમ

કોળમીની તપેલીમાં રેડી ચમચે ભળીને ચુલ બળતે ઉધાડું મુકવું અને કકરો પડવા માડે કે તુર્તજ ઉતારી પાડી બેઉ હાથે તપેલીને કાંચામાંથી પકડીને હલાવવી. એ સૌસ મળહનો લાગેછે. વધારે ખાટો જલદ સૌસ કરવો હોયતો ત્રણ ચમચા સરકામાં કૌસ અંન્ડ પલ્લેકવેલનો વેલાતી સરકો એક ચમચો ભળવો.

સૌસ કોળમીનો ભુંજેલો.

ધણી માટી સમારેલી કોળમી ૧૫, કાંદા ચેર ૧૧, ધી ચેર ૦૧, તાજાં છડાં ૮, મોટાં લીલાં મરચાં ૮, કોથમીર કુડી ૩ નાં પાદડાં, નીમક તોજો ૧૧, જલદ સરકો પાંદટ ૦૧, ઘાવાનો ચોખ્ખો ખાટો ખપ મુજબ.

કોળમીની અંદર કાજો દોરો હોયછે તે કાઠી ચોખ્ખો ખાટો લગાડીને સોજી ઘોષ સાફ તપેલીમાં સવા તોજો નીમક સાથે ભળી ઢાંકીને ઢાંકણ પર પાણી આપી ધીમી આંચે નરમ બાફવી. ચાર છડાંને બાફી છોલીને બે કકડા કાપવા. કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી ધીમાં બદામી રંગના તળવા. કોથમીર મરચાંને ઘોષ કોરડું કરી બારીક ભુકા જેવું કાપવું. લારબાદ બાફીનાં ચાર છડાં ભાંજી દાળને દોહવી તેમાં સરકો મેળવી બાફીનું ૦૧ તોજો નીમક તથા બધા સામાન ભળીને એક દીશમાં ભરી છડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી છેલ્લે ઉપરથી તે પાંચરી પુડીંગ તથા પાષ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભટ્ટી અથવા તંદુરમાં લાલ ભુંજવો અથવા એમાંજ લપેલી રીતે કલ્હભરેલી લંગડીમાં ભરીને ચુલા ઉપર ભુંજવો. બીજી રીતે એ સૌસ બનાવવો હોયતો બધા સામાનને ઉપર મુજબજ તૈયાર કરવો પણ પાંચ છડાંને બાફી છોલીને બે કકડા કરવા અને ત્રણ છડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી તેમાં સરકો બરાબર મેળવી એમાંજ તોજો કાંદો, કોથમીર, મરચાં ભળી દીશ યા લંગડીમાં હેઠે એ મેળવણીમાંથી અડધી મુકી બાફેલાં છડાં અડધાં મેલી વચમાં કોળમીનું પડ કરીને તેની ઉપર બાફી રહેલી અડધી મેળવણી પાંચરી બાફીનાં બાફેલાં છડાં મેલી ઉપર લપેલાં આઠ છડાં ઉપરાંત બીજાં ચાર તાજાં છડાં લઈ તેને ભાંજી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી ઉપર તે સફાઈથી પાંચરીને પછી તેની અંદર સરખે અંતરે ચારે દાળ મુકીને ઉપર મુજબ સૌસ ભુંજવો. વધારે ખાટો જલદ સૌસ કરવો હોયતો સરકો ત્રણ ચમચા આછો લઈ તેને બદલે એટલોજ કૌસ અંન્ડ પલ્લેકવેલનો વેલાતી સરકો બધા સરકામાં ભળવો.

સૌંસ કોળમી નો ભુંજેલો ર જે.

સમારેલી તાજી માટી કોળમી કુડી ૧, માટા કાંદા શેર ૧, ઘી શેર ૦.૧૧, તાજાં ઇંડાં ૧૦, માટાં લીલાં મરચાં ૮-૧૦, લસણ કળી ૫, કોથમીર જુડી ૩ નાં પાદડાં, જલદ સરકો પાઇંટ ૦.૧ નીમક તોળો ૧.૧.

ઉપર કોળમીના ભુંજેલા પહેલા સૌંસમાં લખ્યા મુજબ કોળમીને બાફવી. કોથમીર મરચાંને ઘાઇને કોરકું કરી બારીક કાપવું. લસણને છોલી બારીક ભુકો કાપવો. કાંદાને છોલી દોઢી ખમણવાની ખમણીથી ખમણી નીચવીને પાણી કાઢી નાખીને ઘીમાં શીકો લાલ તળી માહે લસણ ભેળી તે તળાવાનો સોડડમ નીકળેને ઉતારવું અને ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી પતળાં કરી તેમાં સરકો, કોથમીર તથા મરચાં મેળવીને પછી તળેલો કાંદા ઘી સાથે કાઢી તે, ખીન્ને બધા સામાન તથા કોળમીને ઇંડાંવાળી મેળવણીમાં ભેળી એકરસ કરી કલ્હલરેલી લંગડી યા વાટીમાં ભરી પુડાંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સૌંસ ભુંજવો. ઉપર પહેલા ભુંજેલા સૌંસમાં લખ્યા મુજબ ગમેતો એમાં પણ વેલાતી સરકો ભેળવો.

સૌંસ કાંટા કાઢેલી માછલીનો.

એક રતલનાં વજનનો મજાહનો માટો તાજો એક હમણે. અથવા માટી બોઇ યા માગન માછલીનાં ડોકાં કાપીને કાઢી નાખીને તે અથવા કુમળી રામસની વચમાંના ભાગની ત્રણ ઇંચ જાડી કટકીએ. કાપી એ બધી માછલીમાંથી જે એકનો સૌંસ બનાવવો હોય તેને માછલી સમારવાની તથા ધોવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સમારીને તે એક રતલ લેવું અને તેને ચોખ્ખાનો આટો લગાડીને સોજી ધોયા પછી એક તદન કલ્હલરેલા પાટીયામાં મુકી તે ડુબે તેટલું ઠંડું પાણી રેડી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો નીમક તથા અડધો પાથેર એટલે નાના છ ચમચા (દેન્ટસ્પુન) ભરી સોજો સરકો રેડી તપેલો હલાવીને પાણીમાં ભેળી ઢાંકણ ઢાંકીને ધીમે બળતે ચુલે મુકવું, પણ ઢાંકણ ગરમ થાયકે ઉઘાડીને આંધરાંની ચમચથી માછલીનું પડ ફેરવી નાખવું અને અંદર કકરો પડે તે અગાઉ ઉતારી પાડવું. કારણ એ માછલી નરમ કરવાની નથી, પછી માછલીને ચમચથી રસ વગરજ કાઢીને માટી રકાખીમાં

મુકવી અને તદન ઠંડી થાયને ચુંથાય નહી તેમ સંભાળથી ચમચા વડે માસને કાંટાથી છુટું કરીને મોટા કટકા કાઢી લેવા અને માસની અંદર કાંઈ કાંટા રહેલા હોયતો તે સાફ હાથ વડે બધા બરાબર કાઢી નાખી જરાખી કાંટો રાખવો નહી અને માછલી બાફેલા રસમાંથી ભરીને અડધા પાથેર જેટલો કપમાં કાઢી લઈને બાકીનો બધો રસ ફેંકી દેવો અને તપેલીને ઉભળીને સોજી કરવી. તે પછી સૌંસ બનાવવાની થોડો વખત અગાઉ ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા ટેસ્ટ મુજબ બેથી ત્રણ મોટાં લલાં મરચાંને ઘાંધ બેઉને બારીક કાપવું. લસણની મોટી સાત કળીને છોલીને બારીક ભુકો કાપવો. ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી જીરુંને ચુંટીને જરા ખોખરું કરવું. પછી દોઢ પાથેર કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી દોઢથી બે પાથેર જેટલાં ધીને પેલી સાફ કીધેલી તપેલીમાં નાખી તે કકડોને માહે કાંદો નાખી ચમચે ફેરવ્યા કરવું અને શીકા લાલ રંગનો થાયને લસણ ભળી તે તળાવાનો સોહડમ નીકળે અને કાંદો લાલ તળાયને જીરું ભળીને ઉતારી પાડી ઠંડું થવા દેવું. ત્યારબાદ તાજાં ત્રણ ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબતરેહ દોહવી તેમાં નાના પાંચ ચમચા સોજો જલદ સરકો અને ગમેતો સરકાને બદલે નાના ચાર ચમચા ખાટાં લીંબુનો રસ નાખી કોથમીર, મરચાં તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી બધું એકરસ કરી ધી કાંદો ઠંડો થયો હોય તેમાં એ બધું સારીકાની મેળવીને પછી માછલીના કટકાને તેમાં પાથે પાથે બધા મુકી તપેલીને કાંથામાંથી બે હાથે પકડી હલાવીને મેળવણીની હેઠે માછલી કુબાડીને ગમેતો દસ ઝીણાં ટામોટાંને ઘાંધને ઉપર તે છુટાં છુટાં મુકી ચુલે ધીમે બળતે ઉંઘાડી તપેલી મુકવી. પણ અંદર તપેલીની ફરવી બોરડુપર સૌંસ બંધાય નહી માટે જરા વારમાં તપેલીને ઉંચકીને માહેલું જરા હલાવ્યા પછી પાછું ચુલે મુકવું અને સેજ કકરો પડવા માટે નેવું વુર્તજ ઉતારી પાડી એજ રીતે તપેલીને હલાવીને પછી માછલી ભાગે નહી તેમ સંભાળીને સૌંસ કાઢવો. ટામોટાંના રસમાં સૌંસ બનાવવો હોયતો પેહલે ઉપર મુજબ માછલીને બાકીને માસ કાઢવું પણ એને માટે તેનો રસ રાખવો નહી અને પીળાસપર ચઢેલાં અડધા રતલ સોજાં ટામોટાંને ઘાંધ બેઉ કટકા કાપીને તદન કલમ્બલરેલી તપેલીમાં અડધા પાથેર પાણી સાથે ઇંગારે ઉંઘાડું મુકવું અને બધાં ટામોટાં ગલીને નરમ થાયને ઉતારી કલમ્બલરેલી કરછીથી છુંદી નાખી કલમ્બલરેલાં ધણાં ઝીણાં

આંધરાંનાં બોયાં અથવા ચાળણીમાંથી બધું છાંડી લઈ છુછો ફેંકી દેવો અને ઉપર મુજબ કાંદો તળી લસણ વધારી જીરું ભળીને ઉતાર્યા પછી ઉપર પ્રમાણેજ દોહવેલાં ઇંડાંમાં કોથમીર, મરચાં, નીમક તથા નાના ત્રણ ચમચા સરકો ભળવીને ઉપલીજ રીતે ઝેનો સૌંસ બનાવવો. પણ ઝેમાં લીંબુનો રસ તથા આખાં ગ્રીણાં ટામોટાં નાખ્યાં નહી. સૌંસ વધારે ખાટો જલદ કરવો હોયતો સરકો ચાર ચમચા લેવો અને કૌંસ ઍન્ડ પ્લેકવેલનો વેલાતી સરકો તેમાં એક ચમચો ભળવો.

સૌંસ ખીમાનો.

અડધો રતલ સોજાં નકી ગોસ્તના ખારીક છુંદેલા ખીમાને આઝ્મિ ચોપડીમાં ખીમા ગોસ્ત અથવા મરચીનો છાપેલાછે તે મુજબ ધીપર પકાવવો અને તાજાં બે ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબતરૈહ દોહવીને તેમાં જલદ સરકો નાના ચાર ચમચા ભળી મીઠાસ પસંદ હોયતો ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ નાખીને પછી ખીમામાં ભળવીને ચુલ ઉધાડું મુકવું અને કકરો પડવા માટે તેવું તુર્તજ ઉતારી પાડવું. કારણ કકરો પડયાથી સૌંસ કાઠીને છુછા જેવો થશે. ગમેતો સરકાને બદલે નાના ત્રણ ચમચા ભરી લીંબુનો રસ નાખવો. વધારે ખટાસવાળો જલદ સૌંસ કરવો હોયતો સરકો ત્રણ ચમચા લઈ તેમાં કૌંસ ઍન્ડ પ્લેકવેલનો વેલાતી સરકો એક ચમચો ભળીને લેવો.

સૌંસ ગોળ આમલીનો.

સોજો જલદ સરકો ખાટલી ૧૧, સોજો ગોળ પાથેર ૧૧, ચીચોરા કાઢેલી આમલી શેર ૦૧, સુકાં મરચાં તોળા ૨૧, આડુ તોળા ૨, દલેલી રાઈ તથા નીમક દરેક તોળો ૧૧, લસણ તથા જીરું દરેક તોળો ૧, ઝેળચી ; જયફળ તથા લવંગ દરેક તોળો ૦૧, તજ તથા કાળાં મરી દરેક વાલ ૫ (બેઆની ભાર).

એક પાથેર સરકા સાથે આમલીને કોડીનાં વાસણમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરું કાઢી છુછામાં ખીજો જરા સરકો નાખી ચોળીને નીકળે તેટલો રસ કાઢી લઈ છુછો ફેંકી દેવો. આડુ લસણને છોલી મરચાંનાં ડીચકાં કાઢી નુછી સાફ કરી એ ત્રણડે સાથે ઝેળચી, લવંગ, મરી, તજ, જયફળ તથા જીરુંને જરા સરકામાં મધું

ખારીક પીસ્વું. ગોળનો બુકો કરી બધા સરકામાં પીગળાવી કપડાંથી ગાળી તેમાંથી થોડા સરકામાં રાધને ખુબ ચઢાવીને પછી તેમાં પીસેલો સામાન નાખી જરા જરા કરી બધા ગોળ સાથનો સરકો તથા આમલીનું ડોહડું બરાબર મેળવી નીમક નાખી તદનજ કલકલરેલાં વાસણમાં નાખી ચુલે ઉઘાડું મુકવું અને માહે બરાબર કકરો પડેને ઉતારી સોસ તદન ઠંડો થાયને પાઇંટમાં ભરી ચપટ ખુબ મારી લાખથી પેક કરવું. સોસ વાપરવો હોય ત્યારે ઉઘાવીને કાઢવો. કોઈપણ પકવાનમાં વેલાતી સોસને બદલે એ સોસ ચાલશે, તેમજ ખાંણાં સાથે અમથો ખાવામાં પણ સારો લાગેછે. એક બાટલી સરકો લઈ તેમાં ૦૧ બાટલી કૉસ ઍન્ડ પ્લેકવેલનો વેલાતી સરકો ભળીયાથી સોસ વધારે જલદ અને ખાટો થશે.

સોસ ગોસ્ત અથવા મરધીનો.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મરધી ખારીમાં લખ્યા જેટલાં ગોસ્ત યા મરધીને તેજ મુજબ જીરું નાખીને પણ આએ ચોપડીમાં સોસ કલેજનામાં લખ્યા જેટલી શ્રેવી સાથનું ખાઈ પકાવી એ કલેજના સોસમાં લખેલો ખીન્ને બધા સામાન લઈને તેજ રીતે રોટલી અથવા ખીચડી સાથે ખાવાનો સોસ બનાવવો.

સોસ ગોસ્ત અથવા મરધીનો ૨ બે.

સોજીં ફરબે કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૧, ધી તથા કાંદા દરેક થેર ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૩, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨-૩, નીમક તોળો ૧, સોજે સરકો નાના અમચા ૩, કૉસ ઍન્ડ પ્લેકવેલનો વેલાતી સરકો નાનો અમચો ૧, લસણની કળી ૪, ચોખાનો આટો તથા આડુ દરેક તોળો ૦૧.

આડુ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીર તથા મરચાંને ઘાઈ કોરડું કરીને ખારીક કાપવું. ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કકડા કાપી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ઘાઈ સોજી તપેલીમાં નાખી માહે નીમક, આડુ, લસણ તથા સવાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકી ઘટેતો ઢાંકણપર જરા પાણી આપ્યા કરવું અને ગોસ્ત બરાબર ચરીને નરમ થાયને ખીચડી સાથે ખાવાના સોસ માટે દોઢ પાસેર અને રોટલી સાથે ખાવાના સોસ માટે એક પાસેર જેટલો રસ રાખીને ઉતારવું. ત્યારબાદ

કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ખીજી કલધભરેલી તપેલીમાં ધીમાં લાલ તળીને માહે કોથમીર મરચાં મેળવી રસ સાચવું ગોસ્ત બરાબર ભેળીને ઉતારી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબતરેહ દોહવી તેમાં આટાને સારીકાની મેળવીને પછી સરકો રેડી એકરસ કરી તપેલીમાં ફરવું રેડી ચુલ ઉધાડું મુકવું અને કકરો પડવા માટે તેવું તુર્તજ ઉતારી પાડી તપેલીને બેડ હાથે પકડીને હલાવવી. કકરો પડયાથી સૌસ ફાટી જાયછે. એક ભરેલાં હાફકાઉલના સાફ કીધેલા કટકાનો સૌસ પણ ઉપલીજ રીતે બનાવવો. સરકો ખવાતો નહી હોયતો તેને બદલે લીંબુનો રસ નાના ત્રણ ચમચા લેવો.

સૌસ ગોસ્તનો ભુંજેલો.

નરતું નકી ફરબે ગોસ્ત એક રતલના ત્રીણા કકડા કાપી તેમાં એક તોળો નીમક નાખીને નરમ બાફવું. પછી તાજ છ ઇડાંને બારી છોલીને અકેકના આઠ કકડા કાપવા અને આઐ ચોપડીમાં સૌસ કોળમીના ભુંજેલા ૨ જમાં લખ્યા મુજબનો ખીજો બધો સામાન તૈયાર કરી તેજ રીતે બનાવીને ભુંજવો.

સૌસ ધરભનો.

તાજી ધરભના અડધા રતલ જેટલા કટકાને નીમક લગાડીને પંદર મીનીટ રાખ્યા પછી ઘાઘ સોજી કરીને માછલી; અંબાર; કોળમી; તાજા ખુમલા અથવા તાજા લેવટા ખારામાં લખ્યા પ્રમાણે એક પાથેર જેટલી થ્રેવી સાથે પકાવીને આઐ ચોપડીમાં સૌસ ફલેજનામાં લખ્યા મુજબ એનો સૌસ બનાવવો. રોટલી સાથે ખાવાનો સૌસ બનાવવામાં અડધા પાથેર થ્રેવી રાખવી.

સૌસ ટોમેટો.

સોજાં મોટાં પાકાં ટોમેટાં શેર ૫, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૪, ફ્રેસ એન્ડ પ્લેકવેલનો વેલાતી સરકો બાટલી ૧, સોજાં લાલ સુકાં મરચાં થ્રે ૦.૧૧, સોજો ગોળ; તજ તથા લવંગ દરેક થ્રે ૦, નીમક તોળા ૩.

તજ, લવંગ તથા મરચાંને છુંદીને ખોખરું કરવું. ગોળનો ભુકો કરીને કચરો કાઢવો. પછી ટોમેટાંને ઘાઘ સાફ કપડાંથી નુછી કોરડાં કરી તદ્દન કલધભરેલી તપેલીમાં નાખી ગોળ સાથે ખુબ ભચડીને મેળવી

માહે ખોખરો કીધેલો સામાન ભેળી ઢાંકીને ચુલે ધીમી આંચે મુકવું અને ટામોટાં તદન ગળી જાયને ઉતારી અંદર હુદી ખાટલી સરકો ભેળી કલ્હભરેલી ઝીણાં આંધરાંની આળણી અથવા બોયાંમાંથી કલ્હભરેલી કરછીથી છાંડી લઈ છુછામાં બાકીનો બધો સરકો મેળવીને પાછું એમજ છાંડી લઈ છુછો ગ્રહે તે ફેંકી દેવો. સારખાદ તપેલીને બરાબર સાફ કરી બધું છાંડેલું નાખી નીમક ભેળી ચુલે બળતે મુકવું અને બરાબર એક કકરો પડેને ઉતારી ઠંડો પડેને સોસને કોરડી ખાટલીઓમાં ભરી ચપટ જુચ મારી લાખથી પેક કરવું. વાપરતી વેળા ખાટલીને હલાવીને સોસ કાઢવો. એ સોસ રંગ તેમજ ટેસ્ટમાં વેલાતી સોસના જેવોજ લાગેછે.

સોસ ટો મેટો ૨ જો.

પાકાં ઝીણાં ટામોટાં રતલ ૪, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી; સોજી મરચાંની ભુકી તથા ખાંડ દરેક થેર ૦૧૧, નીમક નવટાંક, સોજો જલદ સરકો ખાટલી ૨૧૧, કોસ એન્ડ પ્લેકવેલનો વેલાતી સરકો પાઇટ ૧.

તદનજ કલ્હભરેલી તપેલીમાં એક ખાટલી સરકા સાથે ટામોટાંને ધીમી આંચે ઉંઘાડું મુકવું અને સરકો તદન સુકાઈ જાયને ઉતારી કલ્હભરેલી કરછીથી ઘુંટી નાખી ઉપર પહેલા સોસમાં લખ્યા મુજબ આળણી યા બોયાંમાં છાંડી કાઢવું. એક ખાટલી સરકા સાથે કોડીનાં વાસણમાં આમલીને એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી જુથ ચોળીને ડોહરું કાઢી લઈ છુછો કાઢી નાખવો. સારખાદ બાકીના બધા સરકામાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને તેમાં બધો સામાન મેળવી એકરસ કરી કોરડી ખાટલીઓમાં ભરી ચપટ જુચ મારી લાખથી પેક કરી ખાતી વેળા ખાટલી હલાવીને સોસ કાઢવો. તીખાસ પસંદ નહી હોયતો મરચાંની ભુકી ઓછી લેવી.

સોસ ટો મેટો ૩ જો.

ઝીણાં પાકાં ટામોટાં થેર ૧, સોજી ખાંડ થેર ૦૧૧, સોજાં લાલ સુકાં મરચાં; નીમક; આડુ તથા લસણ દરેક નવટાંક, ઘણો જલદ સોજો સરકો ખાટલી ૦૧૧.

આડુ લસણને છોલી મરચાંને નૂછી સાફ કરી એ ત્રણડેને જરા સરકો નાખી ઘણુંજ બારીક પીસી તદનજ કલ્હભરેલી તપેલીમાં નાખી જરા જરા કરી એમાં બધો સરકો બરાબર મેળવી ખાંડ તથા નીમક

નાખી ટામોટાંને ધોઈ નુછી કોરડાં કરી બંને કટકા કાપી તે નાખી બધું
એકરસ કરી ચુસે ધીમી આંચે ઉંઘાડું સુકવું અને વારંવાર કલ્લભરેલી
અમચથી ટામોટાં મેળવ્યા કરી બે કકરા બરાબર આવેને ઉતારી ટામોટાંના
પેહલા સોસમાં લખ્યા મુજબની ચાળણી યા બોયાંમાંથી બધું છાંડી લઈ
છુછો ફેંકી દેવો અને ઠંડો થાયને એજ સોસમાં લખ્યા મુજબ
બાટલીમાં ભરી પેંક કરી વાપરતી વેળા બાટલી હલાવીને સોસ કાઢવો.
એ સોસ સારો લાગે છે.

સોસ ટોમેટો ૪ થો.

સોજાં મોટાં પાકાં પણ કઠણ ટામોટાં શેર ૨૦, સોજો નરમ ગોળ
શેર ૦૦, ઘણીજ જલદ સરકો બાટલી ૦૦, આડુ નવટાંક, સોજાં સુકાં
લાલ મરચાં તોળા ૨૦, લસણ તોળો ૧૦, સેલરીનાં તથા પાસ્લીનાં
પાદડાં દરેક તોળો ૧, તજ તોળો ૦૦, એળચી; તથા લવંગ દરેક ૨૦,
મોટાં લીંબુ ૨, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો અમચો (દ્રૅન્ડસ્પુન) ૧.

પાદડાં સાથે વળગેલી થોડી ડાંખણી રાખીને સેલરી તથા
પાસ્લીનાં પાદડાં લઈ ધોઈ નુછી કોરડાં કરી પુરતાં તડકાંમાં ત્રણ કલાક
જરા સુકવીને પછી ઉપસે વજને દરેક તોળો ૧ લેવું. લીંબુનો રસ
કાઢવો. આડુને છોલી ઘણીજ બારીક અને બદામ જેટલી મોટી સ્લાઇસ
કાપવી. લસણને છોલી તેની પણ આડુ જેવીજ બારીક સ્લાઇસ કાપવી.
એળચીના દાણા, તજ તથા લવંગને છુંદીને ખોખરૂ કરવું. ટામોટાંને
ધોઈ નુછીને બદામ જેટલા કટકા કાપવા. ગોળનો ભુકો કરી કચરો
કાઢવો. પછી સોજાં ખોપરી નીકળેલી નહી હોય તેવાં તદનજ આખાં
એનેમલનાં વાસણમાં અથવા તદન કલ્લભરેલી તપેલીમાં બધો સામાન
ભળી ધીમી આંચે ઉંઘાડું સુકવું અને અવારનવાર લાકડાંનો અમચો
ફરવી ટામોટાં નરમ થઈ ગળી જાયને ઉતારી ઉપર કપડું બાંધી ઠંડું
પડેને હાથ વડે ચોળી ફરતીનની નેટના મજબુત કપડાંની ચોવડી ધડી
કરી તેમાં થોડું થોડું નાખી સારીકાની ભચડીને બધો સોસ ગાળી લઈ
છુછો ફેંકી દેવો અને તદન ઠંડો થાયને પેહલા ટામોટાંનાં સોસમાં
લખ્યા મુજબ બાટલીમાં ભરી પેંક કરવો. વાપરતી વખત બાટલીને
હલાવવી. તોખો સોસ પસંદ હોયતો એક તોળો મરચાં વધારે લેવાં.
એ સોસનો ટેસ્ટ સારો લાગે છે અને ઉપલા સામાનનો સોસ એક
બાટલી થાય છે.

સૌંસ ટોમેટો પ મો.

સોજો નરમ ગોળ શેર ૬, સોજાં મોટાં પાકાં ટામોટાં શેર ૪, સોજી નવી કોકમ શેર ૧૧, સુકાં મરચાં શેર ૧૦, નીમક તોળા ૪, ઝિંજીર; લવંગ તથા તજ દરેક તોળો ૧, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૪, કૌસ ઍન્ડ બ્લેકવેલનો વેલાતી સરકો પાઈટ ૧, ધોવા માટે હલકો સરકો ૫૫ મુજબ.

મરચાંનાં ડીચકાં કાઢી કપડાંથી જુછી તડકે સુકીને પછી જદાં છુંદવાં. ઝિંજીર, લવંગ તથા તજને છુંદીને ખોપ્પર કરવું. ગોળને બુકો કરી હઠી બાટલી સરકામાં પીગળાવી મજબુત જદી નેટનાં બેવડા કપડાંથી ગાળવો અને કોકમને સાફ કરી હલકા સરકાથી બરાબર ધોઈ બાકીના દોઢ બાટલી તથા વેલાતી સરકા સાથે કોડીનાં વાસણમાં ચાર કલાક બીનવી રાખ્યા પછી તેમાં બધા સામાન નાખી ખુબ ચોળી ઐકરસ કરી તદનજ કલમલરેલી તપેલીમાં નાખી ચુલે ઉઘાડું મુકવું અને અંદર ધણો બરાબર ઐક જોશ આવે ત્યારે તદન કલમલરેલી ચમચ વડે દાખીને તેમાંના પરપોટા બેસાડી દઈ ઐજ પ્રમાણે ખીજ બે ત્રણ જોશ આવેને ઐમજ દાખીને બેસાડ્યા પછી ઉતારી તદન જાંજરાં મજબુત કપડાંથી અથવા કુરતીનની જદી નેટને ચોવડી કરી તેમાં થોડું થોડું નાખી ભચડીને કોડીનાં વાસણમાં છાંડી લઈ છુછો ફેંકી દેવો અને ઉપર કપડું બાંધી તદન ઠંડો થાયને બાટલીઓમાં ભરી ચપટ ખુચ મારી લાખથી પેક કરવો. ઐ સૌંસ ધણો સારો લાગેછે.

સૌંસ તાજ છમણાનો.

મોટા તાજ છમણા ૨, કાંદા શેર ૫, ધી શેર ૨, મોટાં લીલાં મરચાં ૧૨, કોથમીર ઝુડી ૧૦, તાજાં ઈડાં ૧૦, સોજો જલદ સરકો પાઈટ ૧, નીમક તથા ધોવા માટે ચોખ્ખાનો આટો ૫૫ મુજબ.

આઐ વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીત છાપેલીછે તેમ સમારી આટાથી સોજી ધોઈને જરા જદી કટકીઓ કાપી નીમક લગાડીને અડધા કલાક રાખ્યાબાદ કલમલરેલા પોહોળા પાટીયામાં પાંચરીને સુકી તેમાં અડધા પાથેર ઠંડું પાણી તથા તવટાંક ધી નાખી ઠાંકીને ધીમી આંચે સુકી ચરે અને પાણી સુકાયને ભેલડ ઉપર રાખવી.

પણ ચરતી વખત હેઠે વળગે નહીં માટે અવારનવાર તપેલીને હલાવવી. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલકલરેલી ખીજી તપેલીમાં બધું ધી નાખી તેમાં કકરા શીકા બદામી રંગના તળવા અને કોથમીર મરચાંને ઘોઈ પાતા ઉપર પીસી તેનો રસ કાઢી છુછામાં સરકાને સારીકાની ચોળીને બાકીનો રસ કાઢી લઈ છુછો ફેંકી દેવો અને એ બધા રસને જાંજરાં કપડાંથી ગાળવો. પછી ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી તેમાં કોથમીર મરચાંનો રસ તથા ઉપસેલી ભરેલી હઢી ચમચી નીમક મેળવીને બધું તળેલા કાંદા સાથે ભેળી ધીમી આંચે મેલી કલકલરેલી ચમચી ફેરવ્યા કરવું અને દહીના જેવું થાયને ઉતારી માછલીને કાઢીને તેની ઉપર એ મેળવણી પાંથરવી.

સૌંસ તાજ છમણાનો રોજે.

મોટો તાજો છમણો ૧, કાંદા તથા ની દરેક થેર ૦ થી રતલ ૦, જીરું તોળો ૦, મરચાંની ભુકી વાલ ૫ (જેઆની ભાર), કોથમીર કુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩-૪, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૩, મોટું નાળીયેર ૦૫, તાજાં ઇંડાં ૨, નીમક તથા ચોખ્ખાનો આટો ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંતીમાં માછલી સમારવા તથા ઘાવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ છમણાને સમારી જાદી કટકીઓ કાપી પુરવું નીમક લગાડીને વીસથી પચીસ મીનીટ રાખવી. જીરાંને ખોખરું કરવું. કોથમીર મરચાંને ઘોઈને બારીક કાપવું. નાળીયેરને ખમણી જરા પીસીને તેનું પાણી વગર એમજ નીચવીને દુધ કાઢવું. પછી કાંદાને છોલી ઘણા બારીક સેવ જેવા કાપી ધીમાં ગોલાખી રંગના તળી તેમાં જીરું, મરચાંની ભુકી તથા અડધો તોળો નીમક નાખી બરાબર મેળવીને પછી માછલીની કટકીઓને આટો લગાડી ઘોઈને માહે તે ભેળી ઢાંકણ ઢાંકી તેની ઉપર પાણી રેડી ધીમી આંચે સુકવું અને જરા વારે માછલી ભાગે નહીં તેમ ૫૩ ફેરવવું. તે પછી જરા વારે માછલી ચરે પણ કાંજી હોયને ઉતારવી. પણ ચરવામાં પાણી સુદષ નાખવું નહીં. ખાટી વેળા અડધો તોળો આટામાં જરા જરા કરી નાળીયેરનું દુધ બરાબર મેળવી ઇંડાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબતરેહ દોહવીને તે ભેળી લીંબુનો રસ નાખીને પછી કોથમીર મરચાં મેળવવાં અને તપેલીમાંથી માછલીની

કટકીએ કાઢી લઈ ખીજ કલહલરેલી તપેલીમાં પાંચરીને મુકવી અને માછલીની શ્રેણી સાથે બધી ઉપલી મેળવણીને બરાબર મેળવીને પછી માછલીની ઉપર ફરતું રેડી ધીમે બળતે ઉઘાડું મુકી સોસ કઠણ થાયને ઉતારવો. એ સોસ મળહનો લાગેછે. એક માટા છમણાને સમારીને કાપ્યા પછી તેનું વજન એક રતલ થાયછે.

સોસ તાજા જુમલાનો.

આએ વીવીધ વાંતોમાં માછલી, અંબાર, કોળમી, તાજા જુમલા અથવા તાજા લેવટા ખારા છાપેલાછે તેમાં લખ્યા મુજબ તાજા જુમલાને સોસ બનાવવા માટે ખારા પકાવવા અને આએ ચોપડીમાં સોસ તાજા માછલીનો સાધારણુ છે તેમાં લખ્યા જેટલા રોટલી યા ખીચડી સાથે ખાવાના સોસ માટેનો સામાન લઈને ગમતેવો બનાવવો.

સોસ તાજા લેવટાનો.

આએ ચોપડીમાં માછલી, અંબાર, કોળમી, તાજા જુમલા અથવા તાજા લેવટા છાપેલાછે તે પ્રમાણે પણ એ સોસ માટે અડધા પાશર જેટલી શ્રેણી સાથના ખારા લેવટા રાંધવા અને આએ વીવીધ વાંતોમાં સોસ તાજા માછલીનો સાધારણુ છાપેલાછે તે મુજબ રોટલી સાથે ખાવાના સોસનો સામાન લઈને સોસ બનાવી એ સોસ રોટલી અથવા ખીચડીની સાથે ખાવો.

સોસ તાજા માછલીનો.

માટા તાજા છમણાની અથવા રામસની કટકીએ રતલ ૨, કાંદ શેર ૫, ધી શેર ૧૧, તાજાં ઘડાં ૧૫, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, માટાં લીલાં મરચાં ૧૨, હુંદેલી એળચી તથા જયફળ દરેક તોળો ૦૧, ઘણો જલદ સરકો પાઇંટ ૦૧, નીમક તથા ચોખ્ખાનો આટો ૫૫ મુજબ.

છમણા યા રામસ એ બેમાંથી જે એક ચીજનો સોસ કરવો હોય તેને આએ ચોપડીમાં માછલી સમારવા તથા ધાવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સમારી સેજ જાદી કટકીએ કાપી ઉપલાં વજન લઈ આટો લગાડી સોજા ધાઇ નીમક લગાડીને પચીસથી ત્રીસ મીનીટ રાખ્યાબાદ અડધો શેર ધી તથા એક તોળા નીમકને કલહલરેલા પાટીયામાં નાખી

તેમાં માછલીને ચમચે મેળવી ઢાંકણ ઢાંકી તેની ઉપર પાણી રેડી તે અંદર નાખ્યા વગર માછલીને એમજ ચેરવવી, પણ તપેલીમાં હેઠે વળગે નહીં માટે જરાવારે ઉઘાડી તપેલી ઉંચકી હલાવી માછલીને અળગી કરવી અને ચરેને ભિભટ ઉપર ગરમ રાખવી. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોષ કોરડું કરીને બારીક પીસવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલ્હભરેલી તપેલીમાં બધું ધી કકડાવી તેમાં કકરો બદામી રંગને તળી માહે એક શેર ઠંડું પાણી રેડીને ઉતારવું અને ઇડાંને ભાંજી ખુબતરેહ દોહવીને તેમાં કોથમીર, મરચાં, એળચી, જયફળ તથા ઉપસેલી ભરેલી ત્રણ ચમચી નીમક નાખી સરકો રેડી ખુબતરેહ બધું મેળવી એકરસ કરીને કાંદાની તપેલીમાં ભિળી ધીમે બળતે મુકી કલ્હભરેલી ચમચે ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારી માછલીને તપેલીમાંથી કાઢીને તેની ઉપર એ મેળવણીને સરખી પાંચરવી. ઉપર લખેલાં વજનની માગન અથવા મોટી બોઇને સમારી તેના બધે કટકા ૧૫૫ અને જરા નાની હોયતો આખીજ રાખવી અને એ માછલીને ઉપલીજ રીતે સોસ કરવો. ઘણી મોટી કોળમીનો સોસ પણ એજ રીતે બનાવવો, પણ પાણી વગર તે ચરશે નહીં માટે તેમાંતો પાણી રેડી બરાબર ચેરવીને તતરેલી રાંધવી. ઉપર લખ્યોછે તે સરકો નાના ત્રણ ચમચા જેટલો આછો લહ તેમાં એટલોજ ફ્રાસ એન્ડ પ્લેકવેલનો સરકો ઉમેરીને સોસમાં નાખ્યાથી વધારે ખટાસવાળો સોસ થશે.

સોસ તાજ માછલીનો ૨ જે.

મોટા તાજ છમણાની યા કુમળી રામસની કટકીએ અથવા મોટી બોઇ અથવા માગનના બધે કટકા એ ચારમાંથી જે એક ચીજ હોય તે રતલ ૧૧૧, કાંદા શેર ૧, ધી શેર ૦૧૧, મોટાં લીલાં મરચાં ૫ થી ૬, કોથમીર જુડી ૪ નાં પાદડાં, તાજાં ઇડાં ૫, ચણાનો તથા ચોખાનો આટો દરેક તોળો ૦૧૧, ઘણો જલદ સરકો નાના ચમચા ૯, નીમક તથા ઘોષા માટે ખીજો ચોખાનો આટો ૫૫ મુજબ.

ઉપલી ચારમાંની જે એક જતની માછલી હોય તેને આએ વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ઘોવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સમારી કાપી આટો લગાડીને ઘોષા પછી નીમક લગાડીને અડધા કલાક રાખવી. કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તદ્દન કલ્હભરેલા પાટીયામાં

ધીમાં નળહુનો કકરૌ શીકા લાલ રંગનો તળીને ઉતારી તેમાંથી બે ભાગ જેટલા કાંદા જુદા કાઢી લેવા અને એક ભાગ કાંદાને ધી સાથેજ તપેલીમાં રાખવા અને એક પાશેર ઠંડાં પાણીમાં નાના ત્રણ ચમચા સરકો ભેળીને તેમાંથી પેલા ચણા તથા ચોખાના આટામાં જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવીને તેમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખીને તપેલીમાં રેડી માછલી નાખી ચમચે ભેળીને ઢાંકણ ઢાંકી ચુલે ધીમી આંચે મુકવું અને માછલી ચરેને ઉતારવું. પછી ખાતીવેળા કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોષ બારીક કાપી છડાંને મોઠી સુપ્લેટમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી પતળાં કરીને તેમાં બાકીનો સરકો તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમકને બરાબર મેળવી કોથમીર મરચાં ભેળીને તપેલીમાં ફરવું રેડીને પછી એક ભાગ જેટલો જુદો કાઢી રાખેલો તળેલો કાંદો તેની ઉપર ભભરાવી ચુલે બળતાં ઉપર ઉંઘાડું મુકવું અને કકરૌ પડવા માડેકે ટુર્તજ ઉતારી પાડી બેડ હાથે તપેલીને કાંથામાંથી પકડીને અંદરનું હલાવવું. ઉપલીજ રીતે એટલાંજ વજનની સમારેલી મોઠી કોળમીનો સોસ બનાવવો, પણ તે એટલાં પાણીમાં ચરથે નહીં માટે થોડું વધારે પાણી રેડીને બરાબર નરમ ચેરવીને પછી કરવો. મીઠાસ પસંદ હોયતો છડાંની મેળવણીમાં ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી ખાંડ નાખવી. એ સોસ ઘણો સારો થાયછે.

સોસ તાજ માછલીનો સાધારણ.

તાજ માછલીનો સાધારણ સોસ બનાવવો હોયતો માછલી, અંબાર કોળમી, તાજ જુમલા અથવા તાજ લેવટા ખારા બનાવવા આપ્પે વીવીધ વાંનીમાં લખેલુંછે તે મુજબ કોઇપણ જાતની માછલીને પકાવવી, પણ એનો સોસ બનાવવાનોછે એટલે પકાવતી વેળાજ માહે કોથમીર મરચાં નાખવાં નહીં પણ ફક્ત કાંદો તળી જીરું તથા લસણ નાખીને અમથુંજ ખાઈ રાંધવું અને રોટલી યા ખીચડી સાથે ખાવા માટેનો જેવો સોસ કરવો હોય તે મુજબ એ ખારી પકાવેલી માછલીમાં સોસ ફેલેજનો આપ્પે ચોપડીમાંછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે રસ રાખી એજ સોસમાં લખ્યા જેટલો ખીજો બધો સામાન તૈયાર કરીને એ ખારી પકાવેલી જે ચીજ હોય તેનો સોસ બનાવવો.

સૌંસ દહી ટામો ટાંનો.

સોજાં માટાં પાકાં ટામોટાં શેર ૧, પાણી વગરનું સોજું કઠણ દહી તથા કાંદા દરેક તોળેલું શેર ૦૧, ધી શેર ૦૧, કોથમીર કુડી ૨, માટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨, સોજે ઘણો જલદ સરકો નાનો ચમચો ૧૧૧, નીમક તથા આડુ દરેક તોળો ૦૧, લસણ વાલ ૫ (બેઆની ભાર), ખાંડ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

આડુ લસણને છોલી કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોષ્ટને એ બધું એકઠું જરા જલદ જેવું પીસવું. આએ ચોપડીમાં પીચ, એપ્રીકોટ તથા ટામોટાં છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ટામોટાંને છોલવાં. પછી કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી કલઈભરેલી તપેલીમાં ધી નાખી લાલ તળીને તેમાં પીસેલા મસાલા ભેળી તેનો સોહડમ નીકળે તેટલો તે તળીયા પછી તેમાં નીમક તથા ટામોટાં છોલતાં તેમાં રસ નીકળેલો હોય તેની સાથેજ માહે તે નાખી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકી વારંવાર ઉઘાડીને ટામોટાંને ભચડયા કરી બધાં ભાંજીને બરાબર એકરસ કરવાં અને ધીપર આવેને દહીમાં પાણી હોયતે કાઢી નાખીને ચમચાથી ભાંજીને તપેલીમાં ફરવું રેડી ચમચે ભેળીને ઉઘાડુંજ રાખવું અને હેઠે લાગે નહીં માટે અવારનવાર ચમચ ફેરવી બધું પાણી બળી પાછું ધીપર આવેને સરકામાં ખાંડ ભેળીને તે નાખવું અને તે બળી જઈ બધું ધી છુટું પડેને ઉતારવું. મીઠાસ વધારે પસંદ હોયતો ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી લેવી. એ સૌંસ પલાવ, ખીચડી અથવા રોટલી સાથે ખાવો. એ સૌંસ મજાહનો થાયછે.

સૌંસ દહી નો કોળમી અથવા તાજ માછલીને.

તાજ છમણા; રામસ; માગન, માછી બોધ જે તે એક ચીજની કટકીએ અથવા સમારેલી કોળમી એ બધાંમાંથી કોઇપણ ચીજ રતલ ૧, સોજું પાણી વગરનું કઠણ દહી તોળેલું શેર ૧, કાંદા તથા ધી દરેક શેર ૦૧, ખોખર કીધેલું જીરું ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર કુડી ૨ નાં પાદડાં, માટાં લીલાં મરચાં ૨-૩, નીમક તથા ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

ઉપર લખેલી કોઇપણ જાતની માછલી હોય તેને માછલી સમારવા તથા ઘોવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સમારી તેની કટકી કાપી

રામસની કટકીના બળે કકડા કરવા અને નાની યોધને આખીજ રાખવી અને કોળમી હોયતો તેને સમારી અંદરથી કાળી નેસ કાઢી નાખી આટો લગાડી ઘસડીને સોજી ધોયા પછી નીમક લગાડી અડધા કલાક રાખવી. કોથમીર મરચાંને ધોધને બારીક કાપવું. દહીને મધમલનાં સોજાં કપડાંમાં નાખી પોતળું બાંધી પંદર મીનીટ ટાંગી રાખ્યા પછી કાઢવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી નાના કલમભરેલા પાટીયામાં ધીમાં શીકા લાલ રંગના તળી માહે ૭૩, કોથમીર, મરચાં તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી નાના બે ચમચા ભરી પાણી રેડી બધું ભિળી માછલી નાખી ચમચે મેળવી ચુલે ધીમે બળતે ઉંઘાડું મુકવું અને ત્રણેક મીનીટ પછી માછલી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ફેરવવી. કારણ તે તળીયાંમાં વળગી જાયછે. તે પછી પણ અવારનવાર તપેલી ઉંચકીને હલાવવી અને ધીપર આવેને ઉતારવી. કોળમી હોયતો જરા વધારે પાણી રેડી ચેરવીને ધીપર લાવવી. પછી પાણી કાઢી નાખેલાં દહીને રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચા વડે ભાંજી બરાબર મેળવી તપેલીમાં માછલી યા કોળમીની ઉપર પાંચરીને ચુલે મુકવું. પણ કકરો પડે પછી દહી ફાટે નહી તો પછી જરા વધુ વખત ચુલે રાખી દહી ફાટીને છુછા થાય તે આગમચ ઉતારી પાડવું. એ સૌંસ મજાહનો થાયછે.

સૌંસ દહીનો ગોસ્ત અથવા મરધીનો.

આખે ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરધી ખારીમાં લખ્યા પ્રમાણે એક હાફ ફાઉલના કકડા અથવા એક રતલ ગોસ્તના કકડાને ૭૩ નાખીને એક પાથેર જેટલી શ્રેયી સાથનું પકાવવું. પછી સોજું પાણી વગરનું તોળેલું એક શેર કઠણ દહીને રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાથી ભાજી ખુબ મેળવવું અને તાજાં ત્રણ ઇંડાંને ભાંજી દાળને દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી દહીમાં બરાબર ભિળી ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં ચાર પાંચ મરચાંને ધોધ કોરડું કરી બારીક કાપીને નવટાંક ધી કકડાવીને તેમાં સેજ તળીને તેમાં શ્રેયી સાથનું ગોસ્ત યા મરધી મેળવવું અને તેની ઉપર દહી સાથનાં ઇંડાં રેડી ઉંઘાડુ ધમધમગતા ઇંગાર ઉપર રાખી કકરો પડવા માટે કે તુર્તજ ઉતારી પાડી તપેલીને બે હાથે પકડીને હલાવવી. એ સૌંસ ખીચડી અથવા પલાવ સાથે સારો લાગેછે.

સૌસ પટેટા ટા મોટાંનો.

સારી જાતના પટેટા તથા સોજાં મોટાં પાકાં ટામોટાં દરેક થેર ૦૧
ધી તથા કાંદા દરેક થેર ૦૧, નીમક તથા આદુ દરેક તોળો ૦૧, લસણની
કળી ૪, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨-૩, જલદ
સરકો નાનો ચમચો ૧, ખાંડ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તાજુ ધડું ૧.

પટેટાને છોલી ૦૧ ઈંચ જાદી કાતરીએ કાપી ઠંડાં પાણીમાં
નાખવી. પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામોટાં છાલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ
ટામોટાંની છાલ છોલીને બધે કકડા કાપવા. આદુ લસણને છોલીને
છુંદવું. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘાઘને બારીક કાપવું. ત્યારબાદ
કાંદાને છોલી ઘણા બારીક સેવ જેવા કાપી કલકલરેલી તપેલીમાં ધી
નાખી તેમાં લાલ તળી આદુ લસણ વધારી માહે પટેટાની કાતરીએ
તથા નીમક નાખી બે પાથેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે ચુલે મુકવું
અને પટેટા જરા નરમ થાયને ટામોટાં નાખી બધું તદનજ નરમ થાય
તેટલાં બે તપેલીમાંનું પાણી સુકાયતો ઢાંકણુ પર પાણી આપી માહે તે
રેડયા કરવું અને બધું તદન નરમ થઈ શ્રેવી સુકાયને ઉતારી ફરછીથી
બરાબર ઘુંટી નાખી, એકરસ કરી સેજખી ગાંગડો રાખવો નહી. તે
પછી ધડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી તેમાં કોથમીર, મરચાં,
ખાંડ તથા સરકો મેળવીને તપેલીમાં ભેળી પાછું ચુલે મુકી ચમચ
ફેરવ્યા કરવી અને જરા કઠણુ જેવો સૌસ થાયને ઉતારવો. ધડાં વગરનો
સૌસ કરવો હોયતો તૈયાર થાયને ચુલા ઉપરથી ઉતારવો નહી પણ
કોથમીર, મરચાં, સરકો તથા ખાંડ ભેળી તપેલીને ઉંઘાડી રાખી માહે
અવારનવાર ચમચ ફેરવી કઠણુ જેવો કરીને ઉતારવો. ગમેતો એમાં
સરકાને બદલે વેલાતી સૌસ નાખવો. એ બેઉ સૌસ બેવામાં સારા
લાગતા નથી પણ ટેસ્ટમાં સારા લાગેછે.

સૌસ પ્લમ પુડીંગ.

કઠણુ માખણુ તોળા ૫, ટ્રેડી તથા મદીરા દારૂ દરેક વાઇન
ગ્લાસ ૧, દલેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

જરા ટ્રેડીમાં મીઠાસ પુરતી ખાંડ તથા માખણુ મેળવી ચુલે
કલકલરેલાં વાસણમાં મુકી પીગળેને ઉતારી મદીરા ભેળી પ્લમ પુડીંગની
ઉપર રેડવો અથવા પુડીંગ સાથે એ સૌસ અમથો ખાવો.

સૌંસ પ્લમ પુડીંગ ર બે.

બ્રેડી વાઇન ગ્લાસ ૨, દુધ પાથેર ૦૧૧, તાજાં ઇડાં ૩ ની દાળ, સોજા મેદા ખાંડ નવટાંક, અડધાં લીંબુની ખારીક કાપેલી છાલ.

દાળને કલમ્બરેલાં વાસણમાં ખુબ દોહવી તેમાં બધા સામાન ભળી ઇંગારે મુકી ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારી છેલ્લે બ્રેડી ભળી પ્લમ પુડીંગ સાથે એ સૌંસ ખાવો.

સૌંસ બાફેલાં ઇડાંનો.

તાજાં ઇડાં ૪, કાંદા નવટાંક, ધી તોળા ૨૧, નીમક તથા બોખર કાચી ૭૩ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર કુડી ૨ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨, છુંદેલું આડુ લસણ બેઉ મળી તોળો ૦૧, જલદ સરકો નાના ચમચા ૩, વેલાતી સરકો નાનો ચમચો ૧.

ત્રણ ઇડાંને કઠણ ખારી ઉભા બને કકડા કાપવા. કોથમીર મરચાંને ઘાઇને ખારીક કાપવું. કાંદાને છોલી છુકા જેવો કાપી ધીમાં બદામી રંગનો તળી માહે આડુ લસણ વધારીને કોથમીર, મરચાં, ૭૩ તથા નીમક ભળીને ઉતારવું. પછી બાકીનાં એક ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી તેમાં સરકો મેળવી કાંદાની મેળવણીમાં ભળીને તેમાં ઇડાંના કકડાને ગોઠવીને મુકી પાછું ચુલે મુકી કકરો પડવા માડેને ઉતારવું. મીઠાસ પસંદ હોયતો મેળવણીમાં સપાટ ભરેલી એક ચમચી ખાંડ ભળવી. તપેલી કલમ્બરેલી લેવી. સરકાને બદલે ગમેતો લીંબુનો રસ નાના ત્રણ ચમચા લેવો.

સૌંસ બોલનો.

મોટા તાજા છમણા અથવા રામસની કટકીઓ; મોટી બોઈના કટકા અથવા સમારેલી મોટી કોળમી એ ચારમાંની જે તે એક ચીજ રતલ ૨, કાંદા શેર ૨, ધી શેર ૧૧૧, તાજાં ઇડાં ૨૦, બદામની ખીજ નવટાંક, મોટાં લીલાં મરચાં ૧૨-૧૫, કોથમીર કુડી ૫ નાં પાદડાં, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦૧, નીમક; સોજો જલદ સરકો તથા ઘાવાનો આટો ખપ મુજબ.

છમણા અથવા બોઈ હોય તેને માછલી સમારવા તથા ઘાવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સમારી ડોકાં કાઢી નાખીને ઉપલાં વજનની લેવી

અને રામસની કટકી લેવી. કોળમી હોયતો તેને સમારી કોટળાં કાઢી અંદર કાળા દોરા જેવી નેસ હોયછે તે કાઢી નાખવી અને એ ચારમાંથી જે એક ચીજ હોય તેને આટો લગાડી ઘસડીને સોજી ધોયા પછી બરાબર નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખવી. પછી તદનજ કલપલરેલી તપેલીમાં પુરતા સરકા સાથે માછલીને ઢાંકીને ચુલે ધીમી આંચે મુકી બાકીને કિતારી માહેથી કાઢીને માછલી હોયતો તેના બધા કાંટા બરાબર કાઢી નાખી નકી માસ ગાળવું. બદામને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઈને કોરડી ફરવી. કોથમીર મરચાંને ધોઈ કોરડું કરી બારીક કાપવું. સારખાદ કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવો કાપી ધીમાં બદામી રંગનો કકરો તળી ઉતારીને ધી સાથે કોડીનાં વાસણમાં કાઢી લેવો. દસ ઇંડાંને ભાંજી તેની સફેદી એક વાસણમાં નાખી દાળને કોટળાંમાં આપીજ રહેવા દેવી અને બાકીનાં દસ ઇંડાંને ભાંજી પેલી સફેદીમાં નાખીને ખુબતરેહ દોહવી તેમાં બધાં ધી સાથેજ તળેલો કાંદો, ખીજો બધો સામાન તથા એક તોળો નીમક મેળવી એ બધા સામાન તથા માછલીથી પોણું ભરાય તેટલું કોડીનું ઉડું બોલ લઈ તેમાં જે એક ચીજ સરકામાં બાફેલી હોય તેનું એક પડ અને તેની ઉપર કાંદો ઇંડાંવાળી મેળવણીનું એક પડ મુકી એ રીતે અકેકપર વારા ફરતી બધાં પડ મુકવાં અને બોલ પોણું ભરાય પછી ઉપર ખાંચા પાડી ભાગે નહી તેમ પેલી જીદી કાઢી રાખેલી ઇંડાંની દસ દાળ છુટી છુટી તેમાં મુકવી. પછી એ બોલની અંદર ભરાય નહી તેટલું અધુરું પાણી એક મોટાં તપેલાંમાં કકડાવીને પછી તેની વચમાં ઉધાડું બોલ મુકી તપેલાંની ઉપર ઢાંકણ ઢાંકી તેની ઉપર થોડા ઇંચાર મેલી હેઠે મોટું બળવું રાખવું અને સોસ તદન કઠણ થાયને કિતારવો. એ સોસ ઘણું સરસ લાગેછે.

સોસ ભીંડાનો.

સોજા કુમળા મોટા ભીંડા શેર ૧, કાંદો તથા ધી દરેક પાશેર ૧૧, નીમક તોળો ૦૧, આડુ તોળો ૦૧, લસણ વાલ ૫ (જેઆની ભાર), કોથમીર કુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩-૪, જલદ સરકો નાના ચમચા ૪ અથવા લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૩, તાજાં ઇંડાં ૩.

કોથમીર મરચાંને ધોઈ કોરડું કરી બારીક કાપવું. આડુ લસણને છોલીને છુંદવું. ભીંડાને ધોઈ નુછી કોરડા કરી અકેક ઇંચના કકડા

કાપવા. કાંદાને છોલી ખારીક સેવ જેવા કાપવા. પછી એક કલહભરેલી તપેલીમાં ધી કકડાવી તેમાં ભીંડાને શીકા લાલ તળીને કાઢી લઈ કાંદા નાખી તેને શીકા લાલ તળી માહે આડુ લસણુ વધારી ભીંડા તથા નીમક મેળવી અડધા પાથેર પાણી રેડી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને ભીંડા પોચા પડેને ઉતારવું. ત્યારબાદ ઇંડાને ભાંજી ખાવાના કાંદાથી ખુબ દોહવી તેમાં સરકો યા લીંબુના રસને સારીકાની મેળવીને પછી કોથમીર મરચાં ભેળી તપેલીમાં ભીંડાની ઉપર ફરતું રેડી તપેલીને હલાવીને ચુલે ઉંઘાડું મુકી કકરો પડવા માટેને તુર્ત ઉતારી પાડી તપેલીને બે હાથે પકડીને હલાવવી. ગમેતો આમ્મે ચોપડીમાં ભીંડા ખારા તથા મસાલાનામાં લખ્યા મુજબ ભીંડાને ખારા પકાવીને પછી ઉપર મુજબનો બીજો સામાન લઈને ઉપલીજ રીતે એ પકાવેલા ભીંડાનો સોસ બનાવવો.

સોસ મરધીનો

ફરબે હાફ ફાઉલ ૨, કાંદા શેર ૧, ધી શેર ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૬, ઘણો જલદ સરકો પાથેર ૦૧ (નાના ૬ ચમચા), લાલ રંગના તાજાં મરચાં તોળા ૩ થી ૩૧, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, આડુ તોળા ૨૧. લસણુ તથા નીમક દરેક તોળો ૧૧, ખોખરું કીધેલું ૭૩ ઉપસેલા ભરેલી ચમચી ૧.

આમ્મે ચોપડીમાં મરધી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મરધીને સમારી કકડા કાપી સોજી ધોવી. આડુ લસણુને છોલી ખારીક ભુકો કાપવો. કોથમીર મરચાંને ધોઈ કોરડું કરી તેને પણ ખારીક કાપવું. પછી કાંદાને છોલી ખારીક ભુકા જેવા કાપી તદનજ કલહભરેલી તપેલીમાં ધી નાખી તેમાં બદામી રંગનો તળી માહે આડુ, લસણુ, ૭૩, નીમક તથા મરધીના કકડા નાખી ચમચે મેળવી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમે બળતે રાખી અવારનવાર ઉઘાડી ચમચ કરવી અને તતરેને એક શેર પાણી તથા કોથમીર મરચાં નાખી ઢાંકવું અને મરધી ચરીને એક પાથેર જેટલી થેવી રેહને ઉતારવું. પણ મરધી ચરી નહી હોય અને થેવી મુકાવા આવેતો ઢાંકણુપર પાણી આપી ગરમ થાયને માહે તે રેડયા કરી ચેરવીને ઉપર મુજબ થેવી રાખીને ઉતારવું. પછી સોસ બનાવતી વેળા ઇંડાંને કોડીનાં વાસણમાં ભાંજી રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાથી ખુબ દોહવી તેમાં સરકો મેળવીને તપેલીમાં ફરતો રેડી માહે ચમચ ફેરવવી

નહી પણ એ હાથે તપેલીને પકડી હલાવીને ચુલે મુકી એજ રીતે ચુલે હોય તેટલાં એ ત્રણ વખત હલાવી કકરો પડવાની અગાઉજ ઉતારી લેવું. એ સૌંસ ધણો મળહનો થાયછે. રોટલી સાથે ખાવા એ સૌંસ કરવો હોયતો મરધીમાં શ્રેવી થોડી ઝાઘી રાખવી.

સૌંસ મીઠો.

સોળું દુધ પાશર ૧૧૧, ખાંડ ; સોળું માખણ તથા મીલનો પહેલાં નંખરનો ધઈનો આટો દરેક નવટાંક.

દુધને કકરો પાડી આટામાં જરા જરા કરી બરાબર ભિળાને પછી બધા સામાન માહે સારીકાની મેળવી પાંચ મીનીટ ધીમે બળતે ઘુંટીને ઉતારવું. એ સૌંસ પુડીંગ સાથે ખાવો.

સૌંસ સુકા જુમલાનો.

મોટા સુકા જુમલા ૭, કાંદા તથા ધી દરક શેર ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૩, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩, લસણ તોળો ૦૧૧, સોજો ધણો જલદ સરકો પાશર ૦૧ (નાના ચમચા ૬), નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

જુમલાના કાંટા કાઢી દોઢ ઈંચના કકડા કાપી સોજા ધાઇને ઇંડાં પાણીમાં ચુલે બાશીને માહેથી કાઢી લેવા. કોથમીર મરચાંને ધાઇને બારીક કાપવું. લસણને છોલીને ભુકો કાપવો. પછી કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવો કાપી કલઈભરેલી તપેલીમાં ધીમાં બદામી રંગનો તળી માહે લસણ વધારીને કોથમીર મરચાં નાખી તે તળાયને નીમક તથા એક પાશર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમે આંચે ચુલે મુકવું અને કાંદા બરાબર પાચા થઇને શ્રેવી જેવું થાયને ઉતારી ઇંડું થાયને ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી તેમાં સરકો મેળવીને કાંદાવાળી તપેલીમાં ભળી બાફેલા જુમલા નાખી ચુલે ઉંધાડું મુકવું અને કકરો પડવા માડેકે તુર્તજ તપેલી ઉતારી એઉ હાથે પકડીને હલાવવી. રોટલી સાથે ખાવાનો સૌંસ બનાવવો હોયતો પાણી અડધો પાશરજ રેડવું. એ સૌંસ મળહનો થાયછે.

સાંસ સુકી માછલીનો.

કોઈપણ સારી જાતની સોજી સુકી માછલી અડધો રતલ લઇને તેનાં ભીંગડાં કાઢી સોજી કરી બાશીને પછી આઝ્મિ ચોપડીમાં માછલી,

અંબાર કોળમી, તાજા જુમલા અથવા તાજા લેવટા ખારા લખેલા છે તે પ્રમાણે મજાહની ખારી રાંધી આગ્નિ ચોપડીમાં સૌંસ કસેજનામાં લખ્યા મુજબનો ખીજો સામાન લઈને તેજ રીતે આ માછલીનો રાટલી યા ખીચડી સાથે ખાવાનો સૌંસ કરવો.

સૌંસ સેકતાની સીંગનો.

મજાહની જાદી દલદાર પણ કુમળી સેકતાની વીસ સીંગને છોલી કકડા કાપી બારીને પાણીમાંથી કાઢી ચીરીને માહેનો બધા ગર ચમચા વડે કાઢીને તોળવો અને તે શેર ૧, કાંદા શેર ૦૧, ઘી પાથેર ૧૧, આડુ તોળો ૦૧, લસણ વાલ ૫, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩, ખારાં ગોસ્તની શ્રેણી પાથેર ૧, સોજો ઘણો જલદ સરકો પાથેર ૦૧ (નાના ચમચા ૬), ખાંડ તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ઇંડાં ૩.

આડુ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીર મરચાંને ઘોષને બારીક કાપવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક જુકા જેવા કાપી કલઈભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળી માહે આડુ લસણ વધારી હળદ, કોથમીર તથા મરચાં નાખી તે જરા ભુંજીને સીંગનો ગર તથા નીમક નાખી ચમચે મેળવીને ઇંગારે ફેરવ્યા કરવું અને ઘી છુટું પડેને ઉતારવું. ચારબાદ ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહરી તેમાં સરકો, શ્રેણી તથા ખાંડને બરાબર મેળવીને આ બધું સીંગના રાંધેલા ગરની તપેલીમાં ભિળી ચુલે મુકી કકરો પડવા માટે કે તુર્ત ઉતારી તપેલીને બેઉ હાથે પકડીને હલાવવી. આ સૌંસ મજાહનો લાગે છે. ગમેતો સૌંસના રાંધેલા ગરમાં ઇંડાંની મેળવણી ભિળી પોહાળી તપેલીમાં રેડકેને ગોસ્તના, મરચીના ભિજાના યા ખીમાના બનાવીને તળેલા છ કટલેસ અથવા તળેલા છ કવાબને અંદર છુટા છુટા મુકી ઢાંકણ ઢાંકીને ચુલે મુકી સૌંસમાં કકરો પડવા માટેને ઉપર મુજબ ઉતારવો.

સૌંસ સેલરી.

માખણ રતલ ૦૧, કીમ ભરેલી પાથેર ૦૧, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સેલરી ઝુડી ૨-૩.

સેલરીને ઘાઇને બારીક કાપી સોજી તપેલીમાં દોઢ થેર પાણી, નીમક તથા મરી સાથે અડધા કલાક બળતે રાખી ઉતારીને આટામાં જરા જરા કરી બરાબર મેળવીને પછી બધા સામાન ભેળીને તપેલીમાં નાખી બે કકરા પાડીને ઉતારવું. એ સોસ બાફેલી મરઘી સાથે ખાવો.

સીંગર માનની તથા સાદી.

માન બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ અપભ્રંશ સાધારણ માન બનાવી તેના મોટાં આટાં લીંબુ જેટલા સરખા ગોળા કરીને એક ઇંચના છયા ભાગ જેટલી જાદી સરખી ગોળ સફાઇથી રોટલી વણવી અને માવાની સીંગર કરવી હોયતો પોળી માનની દાળની તથા માવાની ફરમાસુ આઐ ચોપડીમાં છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબ અપ જેટલો માવો તૈયાર કરવો. અમણની બનાવવી હોયતો અમણ નાળીયેરનાંમાં લખ્યા પ્રમાણે અમણ બનાવવું અને બદામ દરાખની બનાવવી હોયતો આઐ ચોપડીમાં તળેલી બદામ દરાખ લપેલીછે તે બનાવવી અને એ ત્રણમાંનું જે એક હોય તેને એ માનની વણેલી રોટલીની વચમાં મુકી કીનારીને જરા પાણી લગાડીને પછી બેવડી વાળીને કીનારી વળગાવી લઇ એ સીંગરને મોટા પેણા યા કઢાઇમાં સોજું માનનું ધી કકડાવીને તેમાં કકરી સફેદ તળવી. સાદી સીંગર કરવી હોયતો આઐ ચોપડીમાં પાપડી મીઠી લપેલીછે તે મુજબ આટો બાંધી તેની સેજ મોટી પાપડી વણી તેમાં અમણ ભરીને સીંગર બનાવવી. એ સીંગરમાં માવો યા બદામ દરાખ ભરવું નહીં અને સાધારણ ધીમાં એને કકરી લાલ તળવી.

સીંગોડાં પાપડી.

સોજી ખાંડ થેર ૪, સોજું મીઠાઇનું ધી તથા સોજું નવાં સુકાં સીંગોડાં દરેક થેર ૨, બદામની ખીજ તથા ભાંજેલી કમરકાકડી દરેક થેર ૧, દોધી ; કોહોણું ; કાકડી ; ખરબુજ આર જાતનાં મગજ દરેક નવટાંક, એળચી તોળો ૧૧, જાયફળ તોળો ૧૧, ધણી સોજો ગોલાખ પાથેર ૧૧.

સીંગોડાં તથા કમરકાકડીને છુંદી જાંજરી મલમલથી ચાળી જાડું રહે તેને પાછું છુંદીને એમજ ચાળવું. એળચીને જાદી છુંદવી. જાયફળને બારીક છુંદવું. બદામને છાલી ઘાઇ નુછીને કોરડી કરી મોટી

કઢાઈમાં ધી કકડાવી તેમાંથી ધુંમાડો નીકળેને તેમાં બદામને તળીને કાઢી લઈ મગજને જીદાં જીદાં તળીયા પછી એ બધાંને છુંદવું. સારખાદ અડધાં ધીમાં છુંદેલાં સીંગોડાંને શીકાં લાલ તળી કાઢીને બાકી રહેલાં અડધાં ધીમાં એજ પ્રમાણે છુંદેલી કમરકાકડીને તળવી. પછી સોજાં કલમભરેલાં તપેલાંમાં ખાંડનો ટાછટ શીરો કરી તેમાં બધો સામાન બરાબર ભિળીને પછી ધીમે બળતે ફેરવ ફેરવ કરવું અને બંધાય તેવું કઠણ થાયને ઉતારવાની જરા વાર અગાઉ એળચી, જયફળ તથા ગોલાબ ભિળીને ઉતારી ખુનચાને જરા ધી લગાડી તેમાં નાખી કાંસીયાથી એક ઇંચ જાડું થાપી હરેને કાપ મુકી તવાયા વડે કકડા ઉપાડવા. પોચો પાક જેવો બનાવવો હોયતો ઉપલીજ રીતે બનાવવું પણ બંધાય તેવું કઠણ નહી પણ જગ પોચું રાખીનેજ ઉતારવું.

સુંઠ.

સોજી મીઠાઈનું ધી ; સોજી ખાંડ તથા સોજી તદન સુકું ધઉનું દુધ દરેક શેર ૫, તાજું સોજી ભિંસનું દુધ શેર ૩, બદામની ખીજ શેર ૧૧, સોજે નરમ પીજો ગોળ શેર ૧, કીસમીસ દરાખ ; સુવા તથા ખસખસ દરેક શેર ૦૧૧, ઘોયા વગરની સુકી સુંઠ તથા સોજે આવળનો ચુંદર દરેક શેર ૦૧, એળચી તોળા ૬, જયફળ તોળા ૩.

સુવાને છુંદીને તાંદરા કાઢવા. ધઉનાં દુધમાં ખટાસ હોયતો ભાંજી ભુકો કરી એક દાહડો તડકે બરાબર સુકવીને પછી છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળી જાડું રહે તેને પાછું એમજ છુંદીને ચાળવું. સુંઠને તથા ચુંદરને પણ એમજ જીડું જીડું છુંદીને ચાળવું. ખસખસને ચુંટવી. એળચી જયફળને છુંદવું. બદામને છોલી આડા ત્રણ ત્રણ કકડા કાપી એને તથા દરાખને સાફ કરી બેઉને ઘોષને કોરડું કરવું અને બધાં ધીને મોટી કઢાઈમાં બળતે મુકી કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને તેમાં જીડું જીડું એ બેઉ તળીને કાઢી લઈ બધાં ધીને એક વાસણમાં રેડી કઢાઈમાં થોડું રાખી તેમાં સુવા તળી કાઢી એજ રીતે જરા ધીમાં ખસખસ તળીયા પછી થોડું વધારે ધી નાખીને તેમાં ચુંદરને તળી ખુનચામાં કાઢીને કાંસીયાથી વાટવો અને બાકી રહેલાં ધીમાં ધઉનાં દુધને શીકું લાલ તળવું. સારખાદ ગોળનો ભુકો કરી ખાંડ સાથે ભિળીને તેનો આસવાળો શીરો કરી ચાળીને તૈયાર રાખવો. તે પછી

સોજાં મોટાં કલધવાળાં તપેલાંમાં દુધ તથા તળેલો ચુંદર નાખી ચુસે બળતે મુકી ધુંટયા કરવું અને માવો થાયને ઉતારી માહે શીરો તથા ખીજે બધા સામાન ભેળી ઈંગારે ધુંટી ધી છુટું પડેને ઉતારી છેલ્લે ઝેળચી, જયફળ તથા તળેલી બદામ દરાખ ભેળી ઉપર કપડું બાંધી સુંઠ ઠંડી થાયને કાઢવી.

સુંઠ ૨ જી.

સોજું મીઠાઈનું ધી શેર ૪, સોજો નરમ ગોળ તથા મેદા ખાંડ દરેક શેર ૩, સોજું સુકું ધઉનું દુધ શેર ૧૧, ભાંજેલી કમરકાકડી ; સોજો આવલનો ચુંદર તથા બદામની ખીજ દરેક શેર ૧, સોજી મેદા સુંઠ ; ભાંજેલાં પસ્તાં તથા ચારોળી દરેક શેર ૦૧, ઉજળાં મરી તથા પીપળી મુળના ગાંઠ દરેક નવટાંક, ઝેળચી તોળા ૩, જયફળ તોળા ૨૧, સુકાં નાળીયેરના નવા ગોટા ૨, તાજાં ધડાં ૨.

સુંઠ, ચુંદર ; ધઉનું દુધ, કમરકાકડી, પીપળીમુળ તથા મરીને જીડું જીડું છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળવું. ઝેળચી જયફળને છુંદવું. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળીને છોલી પહેલાં બેના આડા બને કકડા કાપી ઘોષને કોરડું કરવું. નાળીયેરને છોલીને ચણા જેટલા કટકા કાપવા. પછી બધાં ધીને મોટી કઠાઈમાં કકડાવી માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળીને જીડું જીડું તળી ગમતો કટકાજી રાખવા અને ગમતો સોજી પીતળની ખલમાં બધું છુંદવું અને બધાં ધીને ખીજાં વાસણમાં કાઢી લધ કઠાઈમાં થોડું રાખી તેમાં નાળીયેરના કટકાને શીકા લાલ તળી કાઢી ખીજું ધી નાખીને તેમાં ચુંદર તળી ખુનચામાં નાખી કાંસીયાથી વાટી થોડાં ધીમાં કમરકાકડીને તળી કાઢ્યા પછી બધાં ધીમાં ધઉનાં દુધને શીકું લાલ તળવું. ચારબાદ ગોળનો ભુકો કરી ખાંડ સાથે ભેળીને તેમાં કોટળાં સુધાંજ ધડાંને ભચડીને મળવી પોણાબેશર ઠંડું પાણી રેડી શીરો કરવા બળતે મુકવું અને બે ત્રણ કકરા પડી મેલ છુટો પડેને ઉતારી સોજાં કલધભરેલાં ઉડાં તપેલાંની ઉપર ભીનવીને નીચવેલાં ખાડીનાં કપડાંને દોરીથી ઓળીનીકાંની જરા ઢીળું બાંધીને તેમાં શીરો ગાળી પાછો બળતે મુકવો અને સેજ ચાસવાળો શીરો થાયને ઉતારીને તેમાં બધા સામાન ભેળીને જરા વાર ઈંગારે ફેરવી હેઠે લાગવા દેવું નહીં અને સુંઠમાં જરા ધી છુટું પડવા માડેને તુર્ત ઉતારવું,

કારણ બધું ધી છુટું પડે પછી ઉતારયાથી સુંઠ ઠંડી થતાં વવરી થશે. પછી મેવો તથા ઝેળચી જયફળને છેલ્લે ભેળવું. ઘઉંનું દુધ સેજખી ખટાસ મારતું હોયતો તેને ભાંજી બુકો કરી એક દાહડો તડકે બરાબર સુકવીને લેવું. કારણ તેવાં દુધથી સુંઠ ખાટી લાગશે.

સુંઠ ૩ છ.

સોજે નરમ પીળા રંગનો ગોળ શેર ૧૩, સોજી મીઠાઈનું ધી શેર ૧૦, બદામની ખીજ શેર ૩, સોજી મેદા સુંઠ; આવળનો ગુંદર તથા ભાંજેલી કમરકાકડી દરેક શેર ૨, ભેળ વગરનું તદનજ સુકું ઘઉંનું દુધ; સુકાં સીંગોડાં; ચારોળી તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક શેર ૧, સુવા; ખસખસ; દોધી; કોહોળું; કાકડી તથા ખરખુજનાં મગજ દરેક શેર ૦૧, ઝેળચી તોળા ૧૨, જયફળ તોળા ૧૦, પીપળીમુળના ગાંઠ તોળા ૨, લવંગ તથા ઉજળાં મરી દરેક તોળો ૧, નવી સુકાં કોપરાંની વાટી ૪, તાજાં ઘડાં ૪, મોટાં ખાટાં લીંબુ ૨.

ઝેળચી, જયફળ તથા લવંગને બારીક છુંદવું. ખસખસને ચુંટવી. કોપરાંને છોલી ચણા જેટલા કકડા કાપીને ઘોવું. ઘઉંનું દુધ, કમરકાકડી, સીંગોડાં તથા ગુંદરને જીડું જીડું છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળી જીડું રહે તેને પાછું છુંદીને ચાળવું. સુંઠ, મરી તથા પીપળીમુળને જીડું જીડું છુંદીને ચાળી કુચો કાઢી નાખવો. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એ ત્રણડેને છોલી ચારોળીને એમજ રાખી બદામના આડા ત્રણ અને પસ્તાંના બે કકડા કાપી એ બધાંને ઘોષને કોરડું કરવું. પછી બધાં ધીને ઘણી મોટી કઠાઈ હોયતો તેમાં અને નહી હોયતો મોટી છાલકી તપેલીમાં કકડાવી માહેથી ધુંમાડો નીકળેને બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળીને જીડું જીડું તળી કાઢી એમજ કટકા રાખવા અને ગમેતો પીતળની પ્લમમાં છુંદવું. મગજને પણ તળીને છુંદવાં. પછી બધું ધી કાઢી લઈ કઠાઈમાં થોડું રાખી તેમાં ગુંદરને શીકો લાલ તળી કલમભરેલા ખુનચામાં કાઢીને ફાંસીયાથી વાટવો. થોડાં ધીમાં સીંગોડાં તથા કમરકાકડી બેઉને સાથે શીકું લાલ તળી ખુનચામાં નાખવું. જરા ધી નાખી ખસખસ, સુવા તથા કોપરાંને જીડું જીડું તળવું અને બાકી રહેલાં કકડેલાં ધીમાંથી અડધા શેર જેટલું જીડું કાઢી લઈને પછી બધાં ધીમાં ઘઉંનાં દુધને શીકું

લાલ તળવું. સારખાદ કલમ્બરૈલાં તપેલાંમાં ગોળનો ભુકો કરીને નાખી
 ઘડાંને ઘાઇને કોટળાં સાથેજ તેમાં ભચડીને બરાબર મેળવી લીંબુને
 કાપી ખીયાં કાઢી નાખીને રસ નીચવીને પછી છાલ પણ અંદરજ
 નાખવી અને ત્રણ શેર ઠંડું પાણી રેડી મોટે બળતે ઉઘાડું તપેલું મુકવું
 અને ત્રણ ચાર જોશ આવી મેલ છુટો પડેને ઉતારી જરા વાર ઢાંકી
 રાખ્યા પછી આંધરાંની અમચે મેલ કાઢી નાખીને પછી કલમ્બરૈલા
 મોટા પાટીયાની ઉપર જાંજરાં કપડાંને બીનવી નીચવીને દોરીથી
 ઝોળાનીકાની ઢીળું બાંધી તેમાંથી શીરો ગાળીને પેલું બાકી રાખેલું
 અડધો શેર ધી માહે નામી પાછું ચુલે મુકવું અને સેજ ચાસવાળો શીરો
 કરીને ઉતારી ઝેળચી, જયફળ, લવંગ તથા મેવો જુદો રાખી બાકીના
 બધા સામાનને મોટી અમચથી શીરામાં બરાબર મેળવી ઇંગારે મુકી
 હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરી સેજ ધી છુટું પડવા માડેને સુંઠ પતળી
 જેવીજ હોયને તુર્ત ઉતારી પાડી માહે મેવો મસાલો ભિળી ઉપર કપડું
 બાંધી ઠંડી થાયને સુંઠ કાઢવી. સુંઠ ચુલે ઘટ કરીને ઉતારવી નહી, તેવી
 સુંઠ ખીજે દીને તદન મુકી વવરી થઇ જશે અને ઝેમ પતળી ઉતારેલી
 પોચી રહેશે. હમિય સુંઠતો પોચીજ બનાવેછે. એ સુંઠ ઘણી મજાહની
 લાગેછે. પણ થાપીને કકડા કીધેલી કરવી હોયતો જરા શીરો ટાઇટ કરવો
 અને સુંઠને ઢીળી ઉતારવી નહી પણ જરા કઠણ જેવી થાયને ઉતારી
 મેવો મસાલો ભિળી કલમ્બરૈલા ખુનચા યા મોટી કથરાટને ધી લગાડી
 * તેમાં નાખી કાંસીયાવડે ઝેકથી દોઢ ઇંચ જાડું થાપી બંધાયને કાપ મુકી
 મોટા ચોરસ કકડા કાપી કાઢવા.

સાંધ નાં.

મીલનો તાજો સોજો પહેલાં નંબરનો ચોખ્ખાનો આટો અથવા
 આઝે વીવીધ વાંનીમાં ધાયલા ઝેટલે બીના ચોખ્ખાનો આટો લખેલોછે
 તે આટો એ બેમાંનો જેતે એક ચાળેલો આટો રતલ ૧, મોટું સોજું
 પાકટ નાળીયેર ૧, સોજુ મેદા ખાંડ અથવા છુંદીને ચાળેલી ખાંડ શેર ૦૫
 ને નવટાંક, સોજું બેંસતું દુધ શેર ૦૫, સે જી ચઢાઉ તાડી પાઇટ ૧,
 વેનીલા એસેન્સ નાના અમચા ૨, ગોલાબતુ અસેન્સ ઢીપાં ૪૦, સોજું
 ધી ૫૫ મુજબ.

બદામને છેલી ઘોષને છુંદવી અથવા ખારીક સ્લાઇસ કાપવી. નાળીયેરને ખમણવું અને ભિંસનાં દુધને કકરો પાડી તેમાંથી એક પાથેર નેટલું નાળીયેરમાં નાખી ચોળી ચોળીને દુધ કાઢી લઈ પાકું ફરી બે વાર એજ રીતે બાકીનું દુધ નાખી ચોળીને દુધ કાઢી લઈને તેમાં ખાંડ પીગળાવીને જાંજરાં કપડાંથી ગાળી કાઢવું. પછી સોજા ત્રાંખાના કલઈભરેલા ખુનચા યા કથરોટમાં આટો નાખી તેમાં નવટાંક ધીને બરાબર ભિળી ખપતું ખપતું નાળીયેર સાથનું દુધ રેડી કઠણ કરી ખુબતરૈહ જોરથી મસળીને પછી તાડીને ગાળી બધાં દુધમાં ભિળીને પછી તે બધું આટામાં બરાબર મેળવીને આટામાં સેજાળી ગાંગડો રાખવો નહી. સારખાદ એ મેળવણીથી અડધી ભરાય તેટલી તદ્દન કલઈભરેલી ગંજીયા તપેલીમાં નાખી ઢાંકણ ઢાંકી બળતા ચુલા આગલ બે બીલસને છેટે તપેલી મુકવી. ઘણી નઝદીક મુકવી નહી, કારણ વધુ તાપ લાગ્યાથી મેળવણી સુકાઈને કઠણ થાયછે. ખમીર ચઢવા માટે કદીખી ઠંડકવાળી જગ્યામાં મુકવું નહી, તેમજ વારંવાર ઉઘાડીને જોડું પણ નહી. જો તાડી ઘણી સોજી હોયછે તો એકથી દોઢ કલાકમાંજ ખમીર ચઢી જાયછે, માટે એક કલાક થાયને તપાસ્તાં રહેવું અને ચઢે પછી થોભવું નહી. જો બદામની સ્લાઇસ હોયતો ઉપર ભભરાવવા માટે તેને જુદી રાખવી, પણ છુંદેલી હોય તેને તથા અંસન્સને મેળવણીમાં બરાબર ભિળવું. મરજી પડેતો છુંદેલી એજથી જાયજી અડધો તોજો પણ મેળવણીમાં નાખવું. પછી ચાર તસુ ઉંચા પૈયાની અને બારથી સતર ઇંચના વ્યાસની પાતા જડેલી લોઢાની આનની આવેછે તેને માટાં ઉડાં ગંજીયા તપેલાંમાં મુકી પાતાથી જરા હેઠે રહે તેટલું પાણી તપેલાંમાં રેડી ચુલે માટે બળતે મુકી ઉપર કલઈભરેલું ઢાંકણ યા કથરોટને ઉલટી ઢાંકવી અને પાણી ખુબતરૈહ કકડીને માહે ઉછળેને સાંધનાં બનાવવાની પત્રાંની છાલકી રકાખીએ આવેછે તેને બરાબર ધી ચોષડી તે માટી હોયતો એક અને નાની હોયતો પાણી કરછી ભરી મેળવણીને તેમાં રેડી બદામની સ્લાઇસ હોયતો તે થોડી ઉપર ભભરાવવી અને આનનીની ઉપર સમાય તેટલી ત્રણ ચાર રકાખીને પાથે પાથે મુકી બાંજુની યા લાકડાંની અડધી ઇંચ જાદી અને એક ઇંચને આસરે પોહોળી અને રકાખી કરતાં સેજા લાંબી બધી એકસરખી ચીપને ઘોષ સોજી કરીને મેળવણી ભરેલી રકાખીની ઉપર બંધે ચીપને મુકી તેની ઉપર બીજી

એમજ ભરેલી રકાખીઓ મેલી એ રીતે તપેલાંમાં જોટલી સમાય તેટલી રકાખીની ચોડ મુકીને પછી ઠાંકણુ યા કયરોટને ઉલટું ઠાંકવું. પણ હમેશ તપેલાંની હેઠે ધણું મોટું બળતું રાખવું, તેમજ ખીજે ચુલે કકડતું પાણી તૈયાર રાખી તપેલાંની અંદરનું પાણી ઓછું થાય તેમ તે ઉમરયા કરવું. કારણ ધીમે બળતે અને ઓછાં પાણીથી સાંધનાં બરાબર બકાતાં નથી અને વવરાં થઇ જુકો થઇ જાયછે. સાંધનાં પંદર મીનીટે બરાબર બકાઇને તૈયાર થાયછે. પછી ઉંઘાડી રકાખીઓને કાઢી ખીજ ફાલટુ રકાખીઓ હોયતો આગમચથીજ ભરીને તૈયાર રાખીને પુર્ત તેને પહેલાંનીજ માફક તપેલાંમાં ગોઠવવી, પણ તેમ નહી હોયતો સાંધનાંને ગરમ ગરમ કાઢવાં નહી, તેમ કાઢતાં લાગી જાયછે માટે જરાવાર ઠરે પછી કામરીની ચીપ અથવા છરીની અણીથી કીનારીપરથી સાંધનાંને અળગાં કરીને ઉપાડી લઇ ધાતાં સફેદ કપડાંની ઉપર છુટાં છુટાં મુકી ઠંડાં થાયને ચોડ કરવી અને રકાખીઓમાં સેજખી કગરસ વળગેલી રહે નહી તેમ સોજાં કપડાંથી નુછી બરાબર સાફ કરીને પછી ધી લગાડી મેળવણી ભરીને ઉપર મુજબ બાફવા મુકવાં. જ્યાં સાંધનાં જોડાયેતો મેળવણી જરા વધારે ભરવી. રકાખીપર મુકેલી ચીપને દર વખત નુછી સાફ કરીને પછી મુકવી. જો સોજાં તાડી હથેતો ખમીરજલદી ચઢી જશે, પણ વધુમાં વધુ ચાર કલાક સુધી રાખ્યા પછી થોડું પણ ખમીર નહીજ ચઢે અને આટો હેઠે ઠરી જઇ ઉપર તાડી તરતી રહેતો પછી ખમીર નહી ચઢેલું સમજીને તેનાં સાંધનાં બનાવવાં નહી. વેનીલા નાખ્યાથી ટેસ્ટ ધણું સારું થાયછે પણ તેથી સાંધનાં તદનજ સફેદ રહેતાં નથી. દરાખ પસંદ હોયતો નવટાંક કરંટ દરાખને સાફ કરી સોજાં ધોઇ કોરડી કરીને રકાખીમાં રેડેલી મેળવણીની ઉપર થોડી એ પણ ભભરાવવી. ઉપર મુજબની આન્તી નહી હોયતો ગ્રાંપામાં ઉપર મુજબ સાંધનાં બનાવવાં. સાધારણ સાંધનાં બનાવવાં હોયતો બદામ, એસેન્સ તથા બેંસનું દુધ લેવું નહી પણ એ દુધને બદલે બે પાથેર કકડતાં પાણીમાં નાળીયેરનું દુધ કાઢી ગાળીને ઉપલીજ રીતે મેળવણી તૈયાર કરીને સાંધનાં બનાવવાં. ધાયલા ચોખાના આઠા કરતાં મીલના સોજા તાજા આઠાનાં સાંધનાં વધારે સારાં થાયછે. મીલના પહેલાં નંબરના ઘઉંના આઠાના સાંધનાં પણ થાયછે પણ તેમાં ખમીર ચઢતું નથી માટે ત્રણ ચાર કલાક ચુલા આગલ ઠાંકી રાખ્યા પછી એની મેળવણીનાં ઉપલીજ રીતે સાંધનાં કરવાં. એ સાંધનાં સફેદ થતાં નથી.

સાંધનાંતો હમેશ તાડીનાંજ સારાં થાયછે, પણ કોઈ ઠેકાંણે તાડી મળતી નહી હોય ત્યાં જો સાંધનાં કરવાં હોયતો પદરખાનાંમાંથી ઘણો ઘાડો દુધપાક હોય તેવું તૈયાર હોખસતુ ખમીર મળેછે તે પંદર તોળા ખમીરને એક રતલ આઠામાં ભિળવું અને બાકીનો ખીજો બધો સામાન ઉપર મુજબનોજ લઈ તાડીને ભાગનું ઘટે તેટલું ખીજું દુધ યા પાણી ભિળીને પછી ચઢવા માટે ચુલા આગલ ઢાંકી મુકવું. ત્રણથી ચાર કલાકે ખમીર બરાબર ચઢેને ઉપલીજ રીતે એ મેળવણીનાં સાંધનાં બનાવવાં. પણ ખમીર તદનજ તાજું લેવું, થોડા કલાકનું વાસી પણ ચાલશે નહી.

આન્ની અથવા ઝાંપો નહી હોય અને થોડાં સાંધનાં કરવાં હોયતો ઉડી લોઢીમાં પાણી કકડાવી તેમાં ઇંટ યા નળીયાંના સરખા ત્રણ કકડા ગોઠવવા અથવા નેતરના નોરની ઉધન ફરીને વચમાં તે મુકવી અને પછી તેની ઉપર મેળવણી ભરેલી ત્રણ ચાર રકાખીની ચોડ મુકી તેની ઉપર સરખા કાંધાની ઉડી તપેલી યા વાટું ઢાંકી ઉપર મુજબ પંદર મીનીટ સાંધનાં બાકવાં. લોઢીમાં પાણી જલદી બળી જાયછે માટે ખીજે ચુલે કકડવું પાણી તૈયાર રાખીને ઉમેરયા કરવું.

ઉનારનનાં સાંધનાં બનાવવાં હોયતો ઉપર મુજબનાં ભિંસનાં દુધને નાળીયેરમાં નાખી ચોળીને દુધ કાઢી ગાળીને તેમાં નવટાંક ધી ભિળી તપેલીમાં રેડી ચુલે બળતે મુકી બે કકરા પડેને ઉતારવું અને આઠાને કથરોટમાં નાખી તેની વચમાં ખાડો પાડી તેમાં એ ઉનારન થોડું રેડી તવાથાથી ભિળીને રોટલીના આઠાનીકાની ખુબ મસળી માહે ખાંડ ભિળી બાકીનું ઉનારન તથા તાડીને ગાળી તે ભિળી તપેલીમાં ભરી ખમીર ચઢવા માટે ચુલા આગલ મુકી ઉપર મુજબ એનાં સાંધનાં કરવાં. એ સાંધનાં પણ સાધારણ કરવાં હોયતો ભિંસનાં દુધને બદલે હાદી પાથેર ગરમ પાણીમાં નાળીયેરનું દુધ કાઢીને લેવું, તેમજ બદામ તથા એસેન્સ નાખવું નહી.

ખીરાંનાં સાંધનાં કરવાં હોયતો નાળીયેરમાં ભિંસનું દુધ એક પાથેર ભિળી ચોળીને ઘાડું દુધ કાઢી ગાળીને તેમાં નવટાંક ધી તથા ત્રણ તોળા આટો બરાબર મેળવી ધીમે બળતે મુકી ગાંગડા નહી થાય માટે હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટી કઠણ થાયને ઉતારવું. પછી બાકીનાં બે પાથેર

દુધને ગરમ કરી નાળીયેરમાં એક પાથેર દુધ ભિળીને દુધ કાઢી કરી એમજ બાકીનું પાથેર દુધ ભિળી ચોળીને દુધ કાઢીને ગાળવું અને આટાને કથરાટમાં નાખી તેમાં પેલું રાંધેલું ખીરું બરાબર ખુબતરેહ મળવી ખાંડ ભિળી ખપતું ખપતું દુધ નાખી રાટલીના આટાનીકાની ખુબ મસળીને પછી બાકીનું દુધ તથા તાડીને ગાળીને તે ભિળી તપેલાંમાં નાખીને ઉપર મુજબ ખમીર ચઢવા ચુલા આગલ મુકવું. એ ખીરાંનાં સાંધનાં સાધારણ બનાવવાં હોયતો ભિંસના દુધને બદલે પાણીમાં નાળીયેરનું દુધ કાઢવું.

ઉપલી ત્રણડે રીતથી બનાવેલાં સાંધનાં ટેસ્ટમાં એક સરખાંજ લાગેછે પણ ત્રણડેમાં પહેલી બનાવવાની રીત ઘણી સહેલી હોવા ઉપરાંત એ રીતે બનાવેલી મળવણીનાં સાંધનાં ખીગડવાનો સંભવ રહેતો નથી, પણ હમેશ મજાહનાં સોજાં અને બરાબર થાયછે. વાસી સાંધનાંને ખીજે દીને લોઢી ઉપર ધીમાં લાલ તળી ઉપર શાકરીયા ખાંડ ભભરાવીને ખાવાં.

સાંધનાં ગોળનાં.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ધાયલા એટલે ભીના ચોખાનો આટો છાપેલાછે તે આટો અથવા મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો જે તે એક જતનો રતલ ૧, માટું પાકટ નાળીયેર ૧, સોજે લાલ ગોળ શેર ૦૫૫ ને નવટાંક, સોજી ચઢાઉ તાડી પાઇટ ૧, ધી ખપ મુજબ.

ગોળનો બુકે કરી અંદરથી બધા કચરો કાઢીને સાફ કરવો. નાળીયેરને ખમણી બે પાથેર કકડતાં પાણીમાં નાખી ચોળીને બધું દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું. પછી આટાને આળી ઉપર સાંધનાં છાપેલાંછે તેમાં બનાવવાની પેહલી રીત છાપેલીછે તે પ્રમાણે પણ આએ ઉપલાજ સામાનની મળવણી તૈયાર કરી તપેલાંમાં ભરીને તેમજ ચુલા આગલ ઢાંકી ખમીર ચઢેને તેજ રીતે એનાં સાંધનાં બનાવવાં. ગમેતો નાળીયેરનાં દુધને બદલે સોજાં ભિંસનું દુધ પાણી શેર લેવું. એ સાંધનાં ગામડેનાં લોક બનાવેછે અને તેઓ એને કાંસીયા કેહછે. એ ગરમ ખાવાનાં સારાં લાગેછે.

સાંધનાં મદાસી. (આપર.)

હલવો નામના રંચુનના ચોખા આવેછે તે ટીપરી ૨, માટાં પાકટ નાળીયેર ૨, બારીક વાટેલું નીમક તોળો ૦૫, સોજી ચઢાઉ તાડી ખપ મુજબ.

ચોખ્ખાને ચુંટી સોજ ઘોઘ બોયાંમાં નાખી બધું પાણી નીકળી જાયને ઘાતાં કપડાંપર પાંચરીને વખાતા કરવા અને તદન સુકા થાયને ખાંડણીમાં ઘણા બારીક આટા જેવા છુંદીને તારની ઝીણી ચાળણીથી ચાળવું અને તેમાં નીમક ભેળી તાડીને ગાળીને જરા જરા કરી તે મેળચીને કરછી ઉતરતી ઘાડા દુધપાક જેવી મેળવણી કરીને પોણું ભરાય તેટલાં તદનજ કલહભરેલાં વાસણમાં ભરી બાર કલાક ઉંફવાળી જગ્યામાં ઢાંકી રાખવું. પછી નાળીયેરને ખમણી તેમાં અડધા પાથેર જેટલું ગરમ પાણી ભેળી મસળીને દુધ કાઢી ગાળીને ભરી ભેષ બે પાથેરમાં આછું થયું હોયતો છુછામાં સેજ પાણી ભેળી દુધ કાઢી બધું મળીને બે પાથેર દુધ કરીને કપડાંથી ગાળી આટાની મેળવણીમાં બરાબર ભેળવું. સારખાદ કોચીનનાં માટીનાં સોજાં વાસણ આવેછે તેવાં છાલકાં, પોહોળાં, સપાટ તળીયાંનાં તપેલી જેવાં એક વાસણને સાફ કરી ઘોઘ કોરડું કરી તેની અંદર જરા ઘી લગાડીને ડ્રોલસાના ઇંગાર ઉપર મુકવું અને વાસણ ગરમ થાયને તેમાં એક કરછી ભરી મેળવણી રેડીને પછી પાછું ઇંગારપર નહી પણ ઘણી ગરમ ભેભટની ઉપર વાસણ મુકી તેની ઉપર પણ એવુંજ ખીચું સપાટ તળીયાંનું વાસણ ઉલટું ઢાંકી તેનાં તળીયાંની ઉપર છુટા છુટા ઇંગાર મુકવા અને એ સાંધનાં જેને મદ્રાસી લોક આપર કેહછે તે બરાબર ઉપસીને ભુંજાયને માહેથી કાંઠી લઈ એજ રીતે બધાં આપર બનાવવાં. મીઠાં આપર કરવાં હોયતો નીમકને બદલે ઝરતલ મેદા ખાંડ તથા તાજાં પાંચ ઇંડાંની ખુબ દોહવેલી દાળ તથા ચાર ઇંડાંની કઠણ કફ ચઢાવેલી સફેદીને એ મેળવણીમાં ભેળીને પછી આપર બનાવવાં.

ખીજ રીતે ભુંજેલાં આપર બનાવવાં હોયતો આએ ચોપડીમાં ઘાયલા એટલે ભીના ચોખ્ખાનો આટો લખેલાછે તેવા ચોખ્ખાનો ચાળેલા બારીક આટો ટીપરી ૩, મોટાં પાકટ નાળીયેર ૩, છુંદેલી ખાંડ શેર ૧૧, સોજ ચઢાઉ તાડી બાટલી ૧, તાજાં ઇંડાં ૪, ઘી ૫૫ મુજબ.

નાળીયેરને ખમણી થોડું થોડું ગરમ પાણી નાખી ચોળીને બે ત્રણ વખત મળી બધું મળીને બે શેર દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું અને અડધા આટાને કલહભરેલા ખુનચા યા કથરોટમાં નાખી તેમાં નવટાંક ઘી ભેળી બધી ખાંડ તથા એક શેર નાળીયેરનું દુધ જરા જરા કરી બધું મેળવી તાડીને ગાળીને તે અડધીને પણ એમજ ભેળી ખુબતરેહ

મસળીને કલધભરેલી તપેલીમાં નાખી ધીમે બળતે ચુસે મુકી ધુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારી જરા ફુકું જેવું થાયને ઇડાંને ભાંજી ખુબ તરેહ દોહવીને તે મળવી ઠંડું થાયને બાકીનું ફુધ, આટો તથા તાડી નાખી સેજળી ગાંગડો રેહ નહી તેમ બરાબર ભિળી એકરસ કરી બળતા ચુલા આગળ દોઢેક ખીલસને છેટે ઢાંકી રાખવું અને ખમીર ચઢેને સાંધનાં બનાવવાની પત્રાંની રકાખીએને ધી લગાડી તેમાં એ મળવણી પોણી કરછી નેટલી રેડીને ભઠી યા તંદુરમાં એ સાંધનાં છુંજવાં.

હરીસો ધઉંનો.

સોજી તાજી બેંસનું ફુધ શેર ૩, સોજ ધઉં ટીપરી ૨, સોજ ખાંડ શેર ૨, સોજી ધી તથા બદામની ખીજ દરેક શેર ૦૧, કીસમીસ દરાખ નવટાંક, એળચી તોળો ૧૧૧, જયફળ તોળો ૦૧, ધણી સોજે ગોલાખ પાશેર ૦૧ એટલે નાના ૬ ચમચા.

એળચી જયફળને છુંદવું. આમે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે બદામને છોલી આડા તણુ તણુ કટકા કાપીને એને તથા દરાખને સાફ કરીને ઘાઈ રાખવું. ધઉંને ચુંટી સોજ ઘાઈ બોયાંમાં નાખી ઉપર મલમલનું ઘાઉં કપડું દાખી અડધો કલાક રાખ્યા પછી કાઢી એક બદામની ખીજ નેટલું ધી તેમાં નાખી બેઉ હાથની હથેલીવડે ચોળીને બધા ધઉંને લગાડી ઉપરી હોયતો તેમાં બધા નાખી ખાંડણ્યાંથી છરવા, પણ તે નહી હોયતો માટી લોઢાંની ખલમાં સમાય તેટલા નાખી બે તણુ વખત છુંદવા અને સુપડાંમાં નાખી ઉફણીને બધાં છલાં કાઢી નાખીને પછી પાણીનો હાથ ધઉંને લગાડી ચોળીને પાછા એજ રીતે છરી અથવા છુંદીને સુપડાંમાં નાખી ઝીણી રવા નીકળે તેને એક ખુનચામાં જુદા કાઢવો. એ રીતે ચાર પાંચ વખત છરી યા છુંદીને ઝીણી જાદો ચઢ ઉતર વળનો બધો રવા જુદા કાઢી ખુનચામાં તેના જુદા જુદા ઢગળા મુકવા, બધો ભિળવો નહી. પછી કઠાઈમાં ધી નાખી ચુસે મુકી બરાબર કકડીને માહેથી ધણી ધુંમાડો નીકળેને બદામ દરાખ બેઉને જુકું જુકું તળીને કાઢી લેવું. ભારખાદ એક સોજ માટાં કલધભરેલાં મંજીયા તપેલાંમાં પેલું બદામ દરાખ તળેલું ધી નાખી ભરેલા દસ શેર એટલે દસ બાટલી પાણી રેડી ઢાંકીને ચુસે મુકવું અને અંદર ધણી બરાબર કકરો પડી પાણી ઉછળેને

ઉઘાડીને પેલા રવામાંથી જે સઉથી જાદા હોય તેને પેહલે પાણીમાં નાખી બળતું ધીમું રાખી હાથ જરાખી રાખ્યા વગર કરછીથી ઘુંટયાજ કરવું. અડધો કલાક થાયને તેનેથી ઉતરતો રવો નાખવો. એ મુજબ થોડા વખતને અંતરે રવો નાખતાં જમ બધા પુરો થાય પછી પણ ઘુંટયાજ કરવું અને બધા રવો તદન નરમ થાય તેટલાં પાણી સુકાવા આવેતો ખીજું સોજું કકડડું પાણી ઘટે તેટલું રેડવું અને બધું ઘણુંજ નરમ થઈ પાણી સુકાઈને કઠણ થાયને માહે ખાંડ તથા દુધ ભિળીને ઘુંટયાજ કરવું અને ઘટ થાયને બાકીનો બધો સામાન ભિળીને ઉતારવું. ગમેતો એક સોજાં માટાં નાળીયેરને ખમણી ભિંસનાં દુધમાંથી તેમાં દાઢ પાથેર જેટલું નાખી ચોળીને બધું દુધ કાઢી કપડાંથી ગાળીને જીડું રાખવું અને ચુલાપર ચરવા મુકેલો હરીસો જરા ઘટ થાય ત્યારે છેલ્લે એ નાળીયેરવાળું દુધ ભિળી ઉપર મુજબ હરીસો તૈયાર કરવો.

હરી સો ચોખાનો.

ભિજ વગરનું સોજું તાજું દુધ શેર ૨, સોજા ખાંડ શેર ૦૧, રંચુનનો હલવો ચોખા તોળા ૮, બદામની ખીજ; ભાંજેલાં પસ્તાં તથા સોજું મીઠાઈનું ધી દરેક તોળા ૨૧, એળચી તથા જયફળ દરેક તોળો ૦૧, ઘણો સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૬ એટલે પાથેર ૦૧.

એળચી જયફળને બારીક છુંદવું. આએ વીવીધ વાંતોમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામ પસ્તાંને છોલી ઘણી બારીક સ્લાઈસ કાપીને ઘાવી. ચોખાને ચુંટી સોજા ધાઈ એક તપેલીમાં એક શેર ઠંડાં પાણીમાં નાખી ઢાંકીને ચુલે મુકવું અને અંદર બરાબર કકરો પડીને પાણી ઉછળેને ચમચામાં થોડા ચોખા કાઢીને ચમટીથી દાખી જોવા અને ખાવા માટે બાફેલા આવલ જેટલા નરમ થાયછે તેટલા નરમ નહીં તોપણ એ આવલ પણ નરમજ પકાવવાના છે તેટલા માટે તેવા જરા થાય ત્યાં સુધી તપેલીનું ઢાંકણ કાઢી નાખીને ચુલે રાખવું અને એ મુજબ આવલ નરમ થાય ત્યારે ઉતારીને ચાળણી યા બોચાંમાં ઝોસાવી કાઢવા. તે પછી તદન કલકભિરેલી તપેલીમાં દુધને કપડાંથી ગાળી ચુલે બળતાં ઉપર મુકવું અને તેમાં એક કકરો પડીને દુધ ઉપર આવે તેને પાછું બેસાડી દહને માહે આવલ તથા ધી નાખી આવલ આખા રેહ નહીં પણ ભાગી જય માટે કરછીથી ચાલુ ઘુંટયાજ કરી આવલને ભાંજવા અને દુધ જરા ઘાડું થાય ત્યારે ખાંડ

નાખી એમજ ધુંટયા કરી બધા ચાવલ ભાગીને દુધમાં બરાબર મળી જઈ ઘાડા દુધપાકતા જેવો હરીસો થાયને ગોલાબ, બદામ તથા પસ્તાં ભિળીને પછી એક બે મીનીટે ઉતારી એળચી જાયફળ મેળવીને કાઢવો. એ હરીસો મજાહનો થાયછે પણ ઉતાર્યા પછી ટેસ્ટ મુજબ વેનીલા એસેન્સ નાખ્યાથી વધારે સારો લાગેછે.

હલવા જેવું આઉદ.

ઘોયલા એટલે ભીના ચોખ્ખાનો આટો આમ્રિ ચોપડીમાં લખેલાછે તેવો આટો અથવા મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખ્ખાનો આટો એ બેમાંથી એકજાતનો આટો રતલ ૦૧, પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ શેર ૦૧, સોજી મીઠાધનું ધી પાથેર ૧૧, બદામની ખીજ શેર ૦૧, માટું પાકટ તદ્દન સોજી નાળીયેર ૧, જદા છુંદલા એળચીના દાંણા તોળો ૦૧, બારીક છુંદલું જાયફળ તોળો ૦૧, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬, વેનીલા એસેન્સ નાનો ચમચો ૧.

બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ઘોઈ નુછીને કોરડી કરી તેમાંથી બે ભાગ જેટલી ને જદા છુંદવી અને એક ભાગની બારીક સ્લાઈસ કાપવી. નાળીયેરને ખમણી તેમાં થોડું થોડું પાણી નામી ત્રણ વખત મળીને બધું ચાર શેર દુધ કાઢી કપડાંથી ગાળવું અને આટાને ચાળી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં ખાંડ તથા ધી ભિળીને પછી થોડું થોડું કરી બધું નાળીયેરનું દુધ મેળવી સેજખી ગાંગડો રાખવો નહી. ચારખાદ ચુલે ધીમે બળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર કલઈભરેલી ચમચથી ધુંટયા કરવું અને આઉદ ઘટ થાયને માહે છુંદલી બદામને બરાબર ભિળી ધુંટયાજ કરી બધું ધી છુંદું પડી આઉદ કદાણુ થાયને ગોલાબ, એસેન્સ, એળચી તથા જાયફળ બધું બરાબર મેળવીને ઉતારી એક કલઈભરેલા અથવા કાંસાંના ખુનચાની વચમાં કાઢીને કાંસીયાનાં તળીયાંવડે થોડું થાપીને પછી ઉપર બદામની સ્લાઈસ ભભરાવીને પછી આપણી મરજી મુજબ જડું પતળું થાપી ઠંડું થાયને કાપ મુકીને કટકા કાઢવા.

હલવો અને નાસનો.

આમ્રિ ચોપડીમાં માર્મલેડ અને નાસનીમાં લખેલે હિસાબે અને નાસ તથા ખાંડ લઈ તેમજ ખમણીને તૈયાર કીધા પછી અને નાસ માથાં ત્રણ હોયતો તેમાં સોજી ધી નવટાંક તથા અડધા પાથેર પાણી

નામી તદનજ કલધભરેલી તપેલીમાં પંદર વીસ મીનીટ ચુસે ધીમે બળતે રાખી અવારનવાર કલધભરેલી અમચે ધુંટયા કરવું, પછી ઇંગારે મુકી એમજ ધુંટી ઘટ થાયને ઘણું સોજે ગોલાખ નાના ચાર અમચા ભેળી તે બળેને ઉતારતી વેળા છુંદેલી એળચી અડધો તોળો તથા જ્યક્ષ ૦૧ તોળો ભેળી માખણુ યા સોજી ધી લગાડેલા ખુનચામાં માખણુ લગાડેલા કાંસીયાથી પોણી ઇંચ જલદો થાપી ઠરેને ડાયમંડ આકારના અથવા ચોરસ કાપ મુકી બંધાયને તવાથાવડે કકડા ઉપાડી લેવા. હલવો કઠણ કરીને ઉતારવો નહી, પછી તે ઘણું ચીવટ થઈ જશે. એમાં સાધારણ મોરીચસ ખાંડ લેવી.

હલવો અમોચંદનો.

સોજી બનારસી લાલ ખાંડ શેર ૮, સોજી મીઠાધનું ધી શેર ૩, ઘરનું કાઢેલું ભિળ વગરનું તાજું પાણી વગરનું કઠણ પણ સુકવ્યા વગરનું ઘઉંનું દુધ શેર ૨, સોજી નવું વેતીલા એસેન્સ નાના અમચા ૪, ગોલાખનું એસેન્સ અમચી ૨, તાજી ઇંડું ૧, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના અમચા ૬, છુંદેલી એળચી તોળો ૧૥ તથા જ્યક્ષ તોળો ૦૧.

ઘઉંનાં દુધને કલધભરેલાં વાસણમાં એક શેર ઇંડાં પાણીમાં બરાબર પીગળાવવું. ખાંડને સોજી તપેલીમાં નાખી ઇંડાંને ઘોષ કોટળાં સુધાંજ તેમાં ભચડીને મેળવી ચાર શેર ઇંડું પાણી રેડી ચુસે બળતે મુકી બે કકરા પડેને ઉતારીને ઢાંકવું અને ઉપર મેલનો પોપડો આવે તેને આંધરાંની અમચે કાઢીને પછી ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંને એક તપેલીની ઉપર દારીથી ઓળીનીકાની ઢીળું બાંધી તેમાંથી શીરાને ગાળવો. પછી આજી ચોપડીમાં મીઠાઈ ગામડી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબની હલવો બનાવવાની હલવાઈ હોયતો તેમાં અને તે નહી હોયતો પછી કલધભરેલા મોટા પોહોળા પાટીયાને ચુસે બળતે મુકી તેમાં પોણું શેર જટલા શીરા રેડી તે કકડેને પેલું ભીનવેલું દુધ હેઠે ઠરી ગયું હશે તેને પાછું બરાબર મેળવીને તેમાંથી એક પાથેર જટલું તપેલાંમાં રેડવું અને ખીજાં માણસે હાથ રાખ્યા વગર ધુંટયાજ કરી એ રીતે થોડા વખતને અંતરે શીરા અને પછી દુધ અકેક પાથેર જટલું રેડવું અને ધુંટવું ચાલુજ રાખવું. પછી ધીને પીગળાવીને છેલ્લે તે રેડી જરા ઘટ થાયને બાકી રહેલા બધા શીરા નામી સેજ કઠણ

થાયને લીંબુના રસને નાના છ ચમચા પાણીમાં ભેળી ગાળીને તે હલવામાં ભેળવો. ચારખાદ મીઠાઈ ગામઠી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ તપાસ્યા કરી હલવો ચરણો લાગે પછી જરા વારે ઉતારવો. પણ હલવો ચીવટ કરવો હોયતો તેમાં લખેલી રીતે ચીવટ કરીને ઉતારી ધી બધું નીતારીને કાઢી લઈ લીસાં પાણીયાં ઉપર હલવો કાઢી માહે એસેન્સ તથા એળચી જયફળ બરાબર મેળવી અડધી ઇંચ યા એક ઇંચના ત્રીજ ભાગ જેટલો જલો હલવો સરખો થાપી ઠરે પછી ખીને દીને ત્રણથી ચાર ઇંચના ચોરસ કાપ મુકીને તવાથાવડે કકડા ઉપાડવા. ગોલાબનું એસેન્સ નહીં હોયતો પછી પાણીને બદલે એક બાટલી સોજ ગોલાબમાં ઘઉંનું દુધ પીગળાવવું. અડધા ચેર દુધનો પણ એ હલવો બની શકે છે પણ એટલાને ચરવા માટે પણ માટા ધાંતના જેટલોજ વખત જોઈયે તેથી એમાં ઉપલે હીસામે નહીં પણ એક ચેર ખાંડમાં લગભગ એક ચેર જેટલું પાણી રેડી ઉપલીજ રીતે શીરો બનાવવો. કારણ થોડાં પાણીથી હલવા જેવું નહીં પણ રાંધેલાં ઘઉંનાં દુધ જેવું બધ જાય છે. એ હલવો ઘણું લાલ થાય છે.

હલવો ઇડાંની સફેદીનો.

તાજાં ઇડાં ૨૫ ની સફેદી, ખાંડ ચેર ૧૫, સોજું ધી ચેર ૧, સુકું ઘઉંનું દુધ તથા બદામની ખીજ દરેક ચેર ૦૫, ચારોળી તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક નવઠાંક, છુંદેલી એળચી ; જયફળ તથા જવંત્રી ત્રણ મળી તોળો ૧, સોજો ગોલાબ પાચેર ૦૫.

ઇડાંપાક બનાવતાં સફેદી નીકળે છે તે પચીસ ઇડાંની ધેવી અને તેને ખુબતરેહ દોહવવી. મેવાને છોલી ઘાણ કોરડો કરીને માટી કઢાણમાં ધી કકડાવી માહેથી ધુંમાડો નીકળેને તેમાં જુદો જુદો તળીને છુંદવો. ઘઉંનાં દુધને છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળી ધીમાં બદામી રંગનું તળવું. ખાંડનો ઘણો ટાપટ શીરો કરવો. પછી બધું ઠંડું પાડીને ઇડાંની સફેદી સાથે સોજ કલકલરેલી તપેલીમાં નાખી સારીકાની એકરસ કરી ધીમે બળતે મુકી સેજ પણ હાથ રાખ્યા વગર ધુંદી ઘણું કઠણ થવા આવેને ગોલાબ, એળચી, જયફળ તથા જવંત્રી ભેળી પાંચ સાત મીનીટમાં ઉતારી ખુનચાને ધી લગાડી તેમાં નાખી ધી લગાડેલાં કાંસીયાનાં

તળીયાંથી સરખો પોણી ઈંચ જાદો થાપી હરને ડાયમંડ આકારના કાપ મુકી તવાથાથી કકડા ઉપાડી લેવા. પચીસ ઇંચની સફેદીનું વજન એક શેરને આસરે થાયછે.

હલવો ઇંચનો.

તદન તાજાં ઇંચ ૧૦, સોજા ખાંડ શેર ૧૧, સોજા મીઠાઇનું ધી શેર ૦૧, બદામની ખીજ શેર ૦૧, છુંદેલી એળચી જયફળ દરેક વાલ ૫ (બેઆની ભાર).

બદામને છોલી ઘાઘ કોરડી કરી જાદી છુંદેલી. ઇંચને ભાંજી ખુબતરેહ દોહવી કલધભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે ધી, ખાંડ તથા બદામ બરાબર ભેળી ધીમે બળતે મુકી જરાપણ હાથ રાખ્યા વગર ચમચે ઘુંટી બંધાય તેણે થાયને એળચી જયફળ ભેળી ઉતારીને ખુનચામાં નાખવું અને હાથ ડાબે નહી તેમ દાખી દાખીને છુટા છુટા ઢાંણા રહેલા હોય તે સાથે એકઠું કરી ધી લગાડેલાં કાંસીયાનાં તળીયાં વડે પોણી ઈંચ જાદો થાપી જરા હરને કકડા કાપી કાઢવા. ઇંચ તદનજ તાજાં લેવાં, નહીતો હલવો વીસરો લાગશે.

હલવો અંજીરનો.

સોજા ખાંડ રતલ ૨૧, છોલેલાં સોજાં તાજાં મોટાં અંજીર રતલ ૧, સોજા મીઠાઇનું ધી તોળા ૫, છુંદેલી એળચી તોળો ૦૧ તથા જયફળ તોળો ૦૧, સોજો ગોલાબ પાશર ૦૧.

અંજીરમાં ખાંડ નાખી ખુબ ભચડીને સેજ પણ ગાંગડો રાખવો નહી. પછી કલધભરેલી તપેલીમાં નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ચુલે ઇંગારે મુકી માહે જોશ આવેને ઉધાડી ચમચ ફેરવી પાછું ઢાંકી અવાર નવાર ઉધાડીને ચમચ ફેરવ્યા કરવી અને અંજીરનાં ખીયાં છુટાં પડે તેને ચમચથી કાઢી નાખી સેજ ઘટ થાયને ધી નાખી ઘુટયા કરવું અને ઘણું ઘટ થાયને ગોલાબ રેડી તે બળી રહેને એળચી જયફળ ભેળીને ઉતારી તદન કલધભરેલા ખુનચાને ધી લગાડી તેમાં નાખી કાંસીયાનાં તળીયાંને ધી લગાડી તે વડે પોણી ઈંચ જાદો થાપી ખીજે હીને હરને ડાયમંડ યા ચોરસ કકડા કાપી તવાથાથી ઉપાડી લેવા. ગોલાબને બદલે ગમેતો હલવો ઉતારયા પછી ૩૦ ડીપાં ગોલાબનું એસેન્સ ભેળવું.

હલવો કમોદીયા કંદનો.

કમોદીયા કંદનો હલવો અનાવવો હોયતો તે સોજ કંદનો છેડા આગલનો થોડો ભાગ કાપીને કાઢી નાખીને પછી વચમાંનો કંદ તથા સોજી ધી દરેક શેર ૨, સોજી આંડ શેર ૧, ભાંજેલાં પસ્તાં; અદામની ખીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક નવટાંક, છુંદેલી ઝિળચી તથા જયફળ દરેક તોળો ૧૧, સોજે ગોલાખ નાના ચમચા ૩.

અદામ પસ્તાંને છોલી ધોધને કોરડું કરવું અને દરાખને સાફ કરી ધોધને કોરડી કરવી. પછી માટી કઢાઈમાં ધીને બળતે મુકી કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને તેમાં બધા મેવા જુદા જુદા તળી કાઢી અદામ પસ્તાંને જડું છુંદવુ. કંદની કાતરીઝા કાપી નરમ બારી છોલીને સેજખી ગાંગડો રહે નહી તેમ કરછીથી ખુબ મસળી કલઈભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં આંડ બરાબર ભેળી તળતાં બાકી રહેલું અધું ધી રેડી કોલસાને ઇંચારે ધુંટયા કરી હેઠે લાગવા દેવું નહી અને બંધાય તેવું કઠણ થાયને ખીજે બધા સામાન ભેળી બે ત્રણ મીનીટમાં ઉતારી ધી છુટું પડયું હોય તે અધું કાઢી લઈ ખુનચામાં હલવો નાખી કાંસીયાનાં તળીયાંથી પોણી ઇંચ જલદો થાપી ઠંડો થાયને કાપ મુકી તવાયા વડે કકડા ઉપાડી લેવા. વધારે મીઠો હલવો પસંદ હોયતો એક શેર કંદમાં પોણા શેરને હીસાબે આંડ લેવી. ખીજી રીતે હલવો અનાવવો હોયતો ઉપર લખ્યા પ્રમાણે પહેલે બધાં ધીમાં મેવાને તળી કાઢયા પછી બાફેલા કંદની છોલેલી કાતરીઝા અથવા કકડા કરી એજ ધીમાં ચુલે મુકી શીકો અદામી રંગનો થાય ત્યાંસુધી ચમચે ભાંજીને બધા છુટો પાડતાં રહી સેજ રતાસ પકડેને બે શેર કંદમાં એક શેર સોજ મેદા આંડ નાખી થોડી વાર ફેરવ્યા કરવું અને આંડ પીગળેને ઉપર મુજબ બાકીનો સામાન ભેળીને ઉતારવું. એ હલવો પાચો રહેશે, એને થાપવો નહી.

હલવો રતાળુ કંદનો.

ઉપર કમોદીયા કંદનો બે રીતથી હલવો અનાવવો લખેલો છે તેજ પ્રમાણે બધા સામાન લેવો પણ કમોદીયા કંદને બદલે રતાળુ કંદ લઈને તેમાં લખેલી રીતે એ કંદનો હલવો અનાવવો.

હલવો કેરી નો.

સોજી ખાંડ રતલ ૫, કોઠપણ સારી જતની સાખા વગરની સોજી કાચી કેરીના છોલેલા કકડા રતલ ૨, સોજી મીઠામનું ધી રતલ ૦૧, છુંદેલી ઝેળચી તથા જયફળ દરેક તોળો ૦૧, સોજી ગોલાખ વાઇન-ગ્લાસ ૧.

કેરીના કકડાને પુરતાં ઠંડાં પાણી સાથે કોડીની બરણીમાં બાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી કાઢી સોજી ઘોઘને તદન કલ્હભિરેલી તપેલીમાં બે શેર પાણી સાથે ઢાંકીને ચુલે ધીમી આંચે મુકવું અને કેરી નરમ થાયને બધું પાણી કાઢી નાખી સેજ પણ ગાંગડો રેહ નહી તેમ કલ્હભિરેલી કરછીથી ઘુંટવું. સ્વારબાદ ખાંડમાં પાંચ શેર પાણી રેડી ચુલે બે ત્રણ જોશ આદી અડધા પાશેર કુધમાં ઝેટલુંજ પાણી ભિળીને તે રેડવું અને બે ચાર જોશમાં શીરો તદન નીતરો થાયને ઉતારી મેલ હાય તેને આંધરાંની ચમચે કાઢી તદન કલ્હભિરેલાં તપેલાંની ઉપર ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંને દોરીથી ઢીળું છોળી જેવું બાંધી તેમાંથી શીરો ગાળીને માહે ઘુંટેલી કેરી તથા ધી નાખી ચુલે મુકી ઘુંટયા કરવું અને જામના જેવું ઘટ થાયને બાકીનો સામાન ભિળીને ઉતારી ત્રાંબાના તદનજ કલ્હભિરેલા ખુનચાને ધી લગાડી તેમાં રેડી ખીજે દીને ઠરેને કકડા કાપવા. કઠણ કેરીને થાપવું નહી. ગમેતો સેજ પાકપર ચઢેલી કેરીનો હલવો બનાવવો, પણ તેને બાર કલાક પાણીમાં ભીનવવી નહી, એમજ લેવી.

હલવો કેળાં નો.

વસઇના તળવાનાં સોજીં માટાં કેળાં છોલેલાં રતલ ૧૧, સોજી ખાંડ રતલ ૧, સોજી મીઠામનું ધી રતલ ૦૧, બદામની ખીજ તથા બાંજેલાં પસ્તાં દરેક તોળા ૫, છુંદેલી ઝેળચી તોળો ૦૧ તથા જયફળ તોળો ૦૧, સોજી ગોલાખ નાનો ચમચો ૧ અથવા ગોલાખનું એસેન્સ ટીપાં ૩૦.

બદામ પસ્તાંને છોલી બારીક સ્લાઇ કાપી ઘોઘને કોરડી કરી કલાકમાં ધી કકડાવી માહેથી ઘુંમાડો નીકળેને બેઉ જુડું જુડું બદામી રંગનું તળી કાઢવું. સ્વારબાદ કેળાંને ચીરી વચમાંની નેસ કાઢી નાખી અકેક કેળાંના લાંબા ચાર ચાર કકડા કાપી ધીમાં બદામી રંગના તળી

કાઠી ગરમ હોય તેટલાંજ કરછીથી ખુબ ધુંટીને માવા જેવાં કરી પાછાં ધીમાં નાખી અંદર ખાંડ ભેળી ઇંગારે ધુંટયા કરી ઘટ થાયને બાકીનેા સામાન ભેળી ત્રણ ચાર મીનીટ પછી ઉતારવું અને માહેથી બધું ધી કાઠી લઇને ખુનઆમાં નાખી કાંસીયાનાં તળીયાં વડે પોણી ઇંચ ભદા થાપી જરા ઠંડો થાયને કાપ મુકી તવાયા વડે કકડા ઉપાડી લેવા. ચુલાપરથી ઘણેા કઠણ કરીને ઉતારવો નહી, કાંકે પછી ઠંડો થયાથી હલવો ઘણેાજ કઠણ થઇ જશે.

ખીજ રીતે હલવો બનાવવો હોયતો આખાં કેળાંને છાલ સાથે પાણીમાં બે જોથ આપી ઉતારી તુર્ત છાલીને ઉપર લખેલાં વજનનાં લઇ ચીરીને માહેથી નેસ કાઢી નાખી ખુબ ધુંટીને ઉપલા હીસાબે ખાંડ લઇને તેનો જરા ઢાઢટ શીરો કરી કલઇવાળી તપેલીમાં ગાળી તેમાં ધુંટેલાં કેળાં ભેળી ઇંગારે ધુંટી બદામી રંગનો થાયને ઉપર મુજબનું ધી નાખી ઉપર લખેલી રીતે જરા પોચોજ હલવો તૈયાર કરીને થાપવો. મરજી પડે તો શીરાને બદલે એમાં પણ ખાંડ નાખવી, તેમજ બદામ પસ્તાંને પણ ગમેતો તળીયા વગરજ નાખવાં. પહેલો હલવો લાલ થાયછે અને આઐ હલવો પીળો થાયછે.

હલવો કોહોળાં અથવા દોધીનો.

ભુરાં કોહોળાંને છાલી ગર તથા ખીયાં કાઠી નાખી નાના કકડા કાપવા અને પાકટ કોહોળાંના કકડા શેર ૪ અને કુમળાંના કકડા શેર ૫. સોજ ખાંડ શેર ૨૧, સોજી મીઠાઇનું ધી શેર ૦૧૧, છુંદલી એળચી તોળો ૦૧૧ તથા જયફળ તોળો ૦૧, ઘણેા સોજે ગોલાથ નાના ચમચા ૪, તાજી પકું ૧.

કોહોળાંને સોજ તપેલીમાં ઠંડાં પાણીમાં નાખી ઢાંકીને ચુલે ધીમે બળતે મુકી તદન નરમ બકાયને સાફ બોયાંમાં નાખી બધું પાણી નીકળી જાયને છાંડી કાઢવું. પછી ઇડાંને ઘાઇ ખાંડને સોજ તપેલીમાં નાખી તેમાં કોટળાં સુધાંજ ઇડાંને બચડીને બરાબર મેળવી હઠી શેર પાણી રેડી ચુલે બળતે મુકી ચાર કકરા પડેને ઉતારી ઢાંકી થોડી વારે ઉપર મેલનો પોપડો આવે તેને આંધરાંની ચમચે કાઢયા પછી તદન કલઇભરેલાં તપેલાંની ઉપર બીનવીને નીચવેલાં કપડાંને દારીથી ઢીલું

છોળીનીકાની બાંધી તેમાંથી શીરાને ગાળીને માહે છાંડેલું કોહોળું તથા ધી નાખી વીસેક મીનીટ ધીમે બળતે ઉઘાડું મુકવું. પછી હેઠે લાગે નહીં માટે અવારનવાર કલઘવાળી ચમચે ઘુંટયા કરી ધી છુટું પડે અને હલવે. કઠણ થાયને ઉતારી બધું ધી કાઢી નાખીને બાકીનો સામાન ભેળી તદન કલઘભરેલા ખુનચાને જરા ધી લગાડીને તેમાં નાખી ધી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાં વડે દોઢ ઇંચ જાદો થાપી ઠરેને ખીજે દીને ડાયમંડ આકારના અથવા ચોરસ કાપ પાડીને તવાથા વડે કકડા ઉપાડી લેવા. ગમેતો બદામની ખીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક હઢી તોળાને છોલી ધણી બારીક સ્લાઈસ કાપી ઘાઈ કોરડી કરીને હલવે થાપ્યા પછી ઉપર ભભરાવીને પછી ઉપર કાંસીયો ફેરવવો. ઘણાં પાકટ દોધીનો હલવો એજ રીતે બનાવવો. એ હલવો મજાહનો લાગેછે.

હલવો કોહોળાંનો.

તદન પાકટ નવાંબુરાં કોહોળાંને છોલી ગર તથા ખીયાં કાઢી નાખી સોપારી જેટલા કકડા કાપી પાણીમાં તદન નરમ બાપી બોયાંમાં નાખવું અને ઠંડું થાયને સોજાં ખાડીનાં કપડાંમાં પોતળું બાંધી બે દીવસ ટાંગી રાખ્યા પછી છોડીને કોહોળાંને તોળી તે શેર ૧૦ માં સોજા મોરીશ્ચસ ખાંડ શેર ૧૫ નાખી હાથથી ભાંજી ખાંડ સાથે ખુબ એકરસ કરી જરાખી ગાંગડો રાખવો નહીં. પછી કલઘભરેલાં તપેલાંમાં નાખી ધીમે બળતે મેલી ચમચે ફેરવ્યા કરવું અને બે તોળા મુકાં ઘઉંનાં દુધને એક પાથેર પાણીમાં પીગળાવી ખાંડ પીગળેને તપેલાંમાં તે રેડી ફેરવ ફેરવ કરવું અને બંધાય તેવું કઠણ થાયને ઉતારી કલઘભરેલા ખુનચાને જરા ધી લગાડી તેમાં નાખી કાંસીયાના તળીયાંને જરા ધી લગાડી તે વડે પોણી ઇંચ જાદો હલવો થાપવો અને નવટાંક બદામને છોલી બારીક સ્લાઈસ કાપી ઘાઈ કોરડી કરીને તે તથા છુંદેલી એળચી તોળો ૦૧ તથા જ્યક્ષ્ણ તોળો ૦૧ ને હલવાની ઉપર ભભરાવી તે દાખવા માટે પાછો ઉપર અળગો કાંસીયો ફેરવવો અને બરાબર ઠરીને હલવાની ઉપર ખાંડની પોપડી બંધાયને ડાયમંડ આકારના કાપ મુકી કકડા ચુંથાય નહીં તેમ ધારવાળા તવાથા વડે ઉપાડી કાઢીને કકડાને ઉલટા મુકવા. કારણ હેઠેનું પડ નરમ રહેછે તે એમ ફેરવીને મુકયાથી તેની ઉપર પણ ખાંડ બંધાયછે. તદન પાકટ દોધીનો હલવો પણ એજ રીતે બનાવવો.

હલવો કોહોળાંનો ૨ જો.

નવાં પાકટ જુરાં કોહોળાંને છોલી ખીયાં કાઢી નાખીને કકડા કાપી તદન નરમ બાશી બોયાંમાં નાખી બધું પાણી નીકળી જાયને છાંડી નાખી ખાડીનાં કપડાંમાં જરા જરા નાખી નીચવીને માહેનું બધું પાણી કાઢી નાખ્યા પછી તોળેલું શેર ૫, સોજી ખાંડ શેર ૪, સોજી તાજું ભિંસનું દુધ શેર ૩, સોજી મીઠાઈનું ધી શેર ૨, સૂકું ઘઉંનું દુધ તથા બદામની ખીજ દરેક શેર ૧, ભાંજેલાં પસ્તાં શેર ૦૧, છુંદેલી ઝેળચી તોળા ૩ તથા જયફળ તોળો ૧, ઘણો સોજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

બદામ પસ્તાંને છોલી બારીક સ્લાઈસ કાપી ઘાઈને કોરડી કરવી. ઘઉંનાં દુધને કોડીનાં વાસણમાં ગોલાબમાં ભીનવી રાખીને દુધપાક જેટલું ઘટ કરવું. પછી તદન કલઘભરેલા પાટીયામાં નીચવેલાં કોહોળાંને નાખી તેમાં થોડું થોડું કરી ભિંસનાં દુધને બરાબર મેળવીને ચુલે ધીમે બળતે ઘુંટયા કરવું અને માવા જેવું કઠણ થાયને માહે ધી નાખીને શીકું લાલ તળવું. પણ એ કોહોળું થાય તેટલાં ખીજે ચુલે ખાંડનો ગોળી પડતો શીરો તૈયાર કરી કોહોળાં સાથેના માવો તળાયને ઘઉંનું દુધ હેઠે ઠરી જાયછે તેને પાછું દોહવી બરાબર મેળવીને માવામાં ભેળી હાથ રાખ્યા વગર જરા વાર ઘુંટયા પછી શીરો મેળવીને ઘુંટયાજ કરવું અને ટાઇટ થવા આવેને બદામ પસ્તાં ભેળી ઘુંટયા કરી ચીવટ થવા આવેને માહે ખડધી પાશેર ગોલાબ નામી જરા વારે ઝેળચી જયફળ ભેળીને ઉતારવું અને ત્રાંબાના કલઘભરેલા પુનચાને ધી લગાડી તેમાં નાખી કાંસીયાનાં તળીયાંને ધી લગાડી તે વડે પોણીથી એક ઘંચ જેટલો જલો થાપી દરેને ડાયમંડ આકારના કાપ મુકીને તવાયાથી કકડા ઉપાડવા. એ હલવો સારો થાયછે.

હલવો કોહોળાંનો ૩ જો.

તદન પાકટ નવાં જુરાં કોહોળાંને છોલી ગર તથા ખીયાં કાઢી નાખી નાના કકડા કાપી તે તથા સોજી મોરીશ્યસ ખાંડ દરેક શેર ૧૦, ઘણું સોજી ધી શેર ૦૧, છુંદેલી ઝેળચી તોળો ૦૧૧ તથા જયફળ તોળો ૦૧, સોજો ગોલાબ પાશેર ૦૧, લગાડવાનું એવુંજ સોજી ધી ખપ મુજબ.

કોહોળાંના કકડાને પાણીમાં તદનજ નરમ બાશી બોયાંમાં એસાવી કાઢી બધું પાણી નીકળી જાયને માહેથી છાંડી કાઢી ખાડીનાં

કપડાંમાં થોડું થોડું નાખી નીચવીને અધુરું પાણી કાઢી નાખવું અને શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનો પતળો શીરો કરી તેમાં છાંડેલું કોહોળું તથા ધી નાખી ધીમે બળતે ઘુંટયા કરી અંધાય તેવું થાયને બાકીનો સામાન ભિળી બે ત્રણ માનીટ પછી ઉતારીને ઉપર કોહોળાંના પહેલા હલવામાં લખ્યા મુજબ થાપી તેમજ રાખ્યા પછી તેજ રીતે કકડા કાપવા. તદન ઘણું પાકટ દોધીનો પણ એ રીતે હલવો થયે.

હલવો કોહોળાંનાં ગરનો.

તદન પાકટ ભુરાં કોહોળાંનો ગર લઈ તેમાંથી ખીયાં કાઢી નાખી પાણીમાં તદન નરમ બાંધી પાણીમાંથી કાઢી કરછીથી ઘુંટી બધા કકડા ભાંજી ખાડીનાં કપડાંમાં નાખી નીચવીને તદન અધુરું પાણી કાઢી નાખીને પછી તોળેલું શેર ૦, સોજી સફેદ મેદા ખાંડ શેર ૦૧, સોજી મીઠાઈનું ધી નવટાંક, બદામની ખીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક તોળો ૧, એળચી તોળો ૦૧, જયફળ તોળો ૦, સોજી તાજી મિંસનું દુધ શેર ૦૧૧.

બદામ પસ્તાંને છોલી ઘોષ કોરડું કરી કઠાઈમાં ધી કકડાવી તેમાંથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને બેઉ જીડું જીડું તળી કાઢીને છુંદવુ. પછી એક કલઈભરેલી સોજી તપેલીમાં દુધ નામી બાંધીને નીચવેલાં કોહોળાંના ગરને તેમાં બરાબર ભિળી ધીમે બળતે મેલી ઘુંટયા કરવું અને માવા જેવું કઠણ થાયને માહે બદામ પસ્તાં તળેલું ધી નાખી શીકા લાલ રંગનું તળીને ઉતારી તુર્ત અંદરથી કાઢી લઈ તપેલીને બરાબર સાફ કરી તેમાં ખાંડનો ઘણો ઘાડો ટાઇટ શીરો કરી તેમાં એ તળેલા માવો નાખી ઘુંટયા કરવું અને અંદર ધીના પરપોટા કુટવા માડે કે તુર્ત ઉતારી પાડી એળચી જયફળ ભિળી કલઈભરેલી થાળીને જરા ધી લગાડી તેમાં જરા જલદો હલવો થાય તેમ રેડી અંધાયને કાપ મુકી તવાથા વડે કકડા ઉપાડવા.

હલવો ખજુરનો.

સોજી ખજુર શેર ૨, સોજી ધી તથા ખાંડ દરેક શેર ૧, બદામની ખીજ શેર ૦, છુંદેલી એળચી તથા જયફળ દરેક તોળો ૦૧.

બદામને છોલી ઘોષને કોરડી કરી માટી કઠાઈમાં ધી નાખી ચુલે મુકી કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને તેમાં બદામને તળી ઉતારીને કાઢી લેવી. પછી ખજુરને બરાબર સોજી કરી ઠરીયા કાઢી ધીને પાછું ચુલે મુકી કકડેને તેમાં ખજુરને પોચો તળી ઉતારીને કાઢી

લઈ મસળીને નરમ માવા જેવો કરવો. સારખાદ ખાંડનો જરા ચાસવાળો શીરો કરી કલઈભરેલી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં ખજૂરને બરાબર મેળવ્યા પછી ધી તથા બદામ નાખી ધીમે બળતે છુંટયા કરી બંધાય તેવું કઠણ થાયને ઉતારી ઝેળચી જયફળ ભિળી ખુનચામાં પોણી ઇંચ જદો થાપી ઠરેને કાપ મુકી તવાથા વડે કકડા ઉપાડવા.

હલવો ગાજરનો.

આઝે ચોપડીમાં ગાજર પાકમાં લખેલાછે તેટલોજ અધો સામાન લેવો પણ ઝેમાં ધડાં લેવાં નહીં અને તેમાં લખેલી રીતે બનાવી કઠણ જેવું થાયને કોડીની તદન કલઈભરેલી થાળી અથવા ફક્ત દીશને જરા ધી લગાડી તેમાં નાખી કાંસીયાનાં તળીયાને ધી લગાડી તે વડે પોણી ઇંચ જદો થાપી બીજે દીને હલવો ઠરેને કાપ મુકીને તવખાથી કકડા ઉપાડી લેવા.

હલવો ગાજરનો ૨ જો.

ગાજરપાકછે તેમાં લખેલી રીતે કાપેલા ગાજરના કકડા શેર ૧, સોજ શાકરીયા ખાંડ શેર ૧૧, સોજી ધી શેર ૦૧, છુંદેલી ઝેળચી તોળો ૦૧૧ તથા જયફળ તોળો ૦૧, સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૬.

ગાજરના કકડાને ઘોઈ તદન નરમ બાશી માહેથી બધું પાણી કાઢી નાખી કરછીથી બરાબર ઘુંટી માવા જેવું કરી ખાંડનો ચાસવાળો શીરો કરીને માહે તે તથા ધી ભિળી કલઈભરેલી તપેલીમાં નાખી ચુલે ધીમે બળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને કઠણ થાયને ગોલાખ રેડી તે બળીને પાછું કઠણ ગોળો થઈ તપેલીને વળગે નહીં સારે ઉતારી ઝેળચી જયફળ ભિળીને પેહલા ગાજરના હલવામાં લખ્યા મુજબ થાપી તેજ પ્રમાણે બીજે દીને ઠરેને કકડા કાપી કાઢવા.

હલવો ધઉંનાં દુધનો.

સોજ ખાંડવા ઘઉં દીપરી ૨, સોજ મોરીચસ ખાંડ શેર ૫, સોજી મીઠાઈનું ધી શેર ૧૧, સોજો બાવળનો ચુંદર; બદામની બીજ; ભાંજેલાં પસ્તાં તથા ચારોળી દરેક શેર ૦૧, છુંદેલી ઝેળચી તથા જયફળ દરેક તોળો ૧, બાસીક છુંદેલાં લવંગ તોળો ૦૧, ઘણો સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૬, વેનીલા એસેન્સ નાના ચમચા ૩.

અદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એ ત્રણુડેને છોલી પેહલાં બેના કકડા કાપીને પછી બધું ઘોઘને કોરડું કરવું. પછી આમ્મે ચોપડીમાં ઘઉંનું દુધ કાઢવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઘઉંને ભીજવી દુધ કાઢીને કપડાંમાંથી ગાળીને પછી બધું પાણી નીપારી કાઢ્યા પછી અંદર થોડું પાણી રેહવા દધ દોહવીને દુધપાક કરતાં સેજ પતણું કરવું. પણ એ રીતે દુધ તૈયાર થાય તેની પંદર કલાક અગાઉથી ચુંદરને સાફ કરી કોડીનાં વાસણમાં બે શેર ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવો. પછી ખાંડનો પતળો શીરો કરી તદ્દન કલઘવાળી પોહોળી માટી તપેલીમાં ગાળી ઠંડો પડેને ચુંદરને પાણીમાં બરાબર મેળવી જાંજરાં કપડાંથી ગાળીને તે, ઘઉંનું દુધ તથા ઘીને તેમાં ભેળી ધીમે બળતે મેલી ઘુંટયા કરવું અને બંધાય તેવું કઠણ થાય અને ધી બરાબર છુટું પડેને બાકીનો સામાન ભેળી ઉતારીને ત્રાંબાના કલઘભરેલા ખુનચામાં નાખી પોણી ઇંચ જદો થાપી ઠરેને કાપ મુકી તવાયા વડે કકડા ઉપાડવા.

હલવો ઘઉંનાં દુધનો ધી વગરનો.

સોજ ખાંડ શેર ૧, તાજું સુકવેલું ઘઉંનું દુધ શેર ૦૧, અદામની ખીજ તોળા ૩, સોજ ખરી કેસર વાલ ૨૧, સોજે ગોલાખ પાથેર ૦૧.

અદામને છોલી ચીરીને ફાડચાં કરવાં. કેસરને જરા સેકી ખલમાં બારીક વાટવી. પછી સોજ કલઘવાળી તપેલીમાં ત્રણ શેર ઠંડાં પાણીમાં ઘઉંનાં દુધને બરાબર પીગળાવી માહે ખાંડ તથા કેસર ભેળી ચુલે ધીમે બળતે ઘુંટયા કરી કઠણ ચીવટ થાયને ગોલાખ ભેળી ઉતારીને ત્રાંબાના કલઘવાળા ખુનચાને જરા ધી લગાડી તેમાં પોણી ઇંચ જદો થાપી ઉપર અદામનાં ફાડચાં વળગાવી ખીજે ઘીને કકડા કાપી તવાયા વડે કાઢવા. કેસર પસંદ નહી હોયતો તે નાખવી નહી.

હલવો તુવરની દાળનો.

સોજ નવી ઝીણી તુવરની દાળ ટીપરી ૧, સોજું મીઠાધનું ધી ; સોજ ખાંડ તથા સોજે નરમ પટની ગોળ દરેક શેર ૧, અદામની ખીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક તોળા ૫, એળચીના દાંણા તોળો ૧૧, જાયફળ ૧૧, વેનીલા એસેન્સ નાના ચમચા ૨, ગોલાખનું એસેન્સ ટીપાં ૫૦, તાજું ઘઉં ૧.

ઐજથી જયજીને હુંદવું. બદામ પસ્તાને છોલી પસ્તાના બે અને બદામના ત્રણ આડા કકડા કાપી ઘોઘને ફોરડું કરવું. દાળને ચુટી ઠંડાં પાણીથી ચાર વખત ઘોઘ બે શેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવી અને બધું પાણી બળી દાળ સીજીને તદ્દન ગળી જાયને ઉતારી કરછીથી બરાબર ધુંટી નાખવી. પછી એક કલ્કલરેલી સાફ તપેલીની ઉપર ત્રીણાં આંધરાંનું બોયું મુકી તેમાં થોડી થોડી દાળ અને જરા પાણી નાખતાં જઈ બધી દાળ કરછીથી છાંડી કાઢીને પાછી ચુલ ઉઘાડી તપેલી મુકી બધું પાણી મુકવી દાળને કઠણ કરીને ઉતારવી, પણ એમ કરતાં ડાબે નહીં તેની સંભાળ રાખી અવારનવાર ચમચે ફરવવી. ભારખાદ ગોળને કાપી ભુકો કરી એક તપેલીમાં ખાંડ સાથે ભિળી ઇંડાંને ઘોઘને કોટળાં સુધાંજ માહે ભચડી મેળવીને ત્રણ પાશર પાણી રેડી ચુલ મુકી બધું પીગળી ત્રણ ચાર કકરા પડેને ઉતારવું અને ઘાનાં સેજ ઘટ કપડાંને ભીનવી નીચવીને એક તપેલી ઉપર જરા ઢીળું ઓળીનીકાની દારીથી બાંધીને તેમાંથી શીરો ગાળીને પાછો ચુલ મુકી ઘણો ઘાડો ટાપટ શીરો થાયને માહે ધી નાખવું અને તે પીગળી જાયને ઉતારી દાળમાં જરા જરા કરી બધો શીરો બરાબર ભિળી એકરસ કરી ધીમે બળતે મુકી હેઠે લાગે નહીં માટે અવારનવાર ચમચ ફરવી ઘટ થાય પછી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયાજ કરવું અને બરાબર કઠણ થાયને ઉતારી માહે બધો સામાન ભિળી સાફ ખુનચાની વચમાં નાખી કાંસીયાનાં તળીયાં વડે પોણીથી એક ઈંચ જલ્દો હલવો થાપી બંધાયને ડાયમંડ યા ચોરસ આકારના ગમે તેટલા નાના મોટા કકડા થાય તેમ કાપ મુકી તવાયા વડે કકડા ઉપાડી હેઠેનું નરમ પડ બંધાધને કઠણ થવા માટે કકડાને ફરવીને મુકવા. એ હલવો મળહનો લાગેછે, પણ દાળનો હોવાથી બેજ દીવસ ખાવો.

હલવો દોધીનો.

ઘણું કુમળું નહીં તેમજ ઘણું કઠણ પાકટ પણ નહીં તેવાં મધ્યમ મીઠાં દોધીને ઘોઘ ડીચકાં તરફનો ભાગ કાપીને છુટો કરી હેઠેનાં દોધીના ચીર કાપી તેમાંથી ગર તથા ખીયાં કાઢી નાખીને પછી એ ચીર તથા ડીચકાંને છાલ સુધાંજ ઉભું અમણી સોજાં ઠંડાં પાણીથી ઘોઘ ગમેતો જરા ફરકીનાં પાણીમાં થોડો વખત ભીનવી રાખ્યા પછી અથવા એમજ અમથું પાણીમાં નરમ બાફી ત્રીણાં આંધરાંનાં બોયાંમાં નાખી બધું

પાણી ગળી ગયા પછી બાકી રહેલું પાણી નીચવીને બધું કાઢી નાખી તોળીને તે બે શેરમાં સોજી ખાંડ શેર ૨૥ નો ટાપટ શીરો કરીને તે ભિળી સોજી કલઘભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે તાજે માલો માવો શેર ૧૥ તથા સોજી મીઠાઇનું ધી નવટાંક મેળવી ઇંગારે મુકી ઘુંટ્યા કરવું અને એમજ રાખવો હોયતો બરાબર ચાસ પીને હલવો પોચો હોયને ઉતારી માહે ખોખરા કાઢેલા એળચીના દાંણા પોણો તોળો ભિળવો. પણ થાપીને કકડા કાઢેલા હલવો કરવો હોયતો કકણ કરીને ઉતારી એળચી ભિળી તદનજ કલઘભરેલા ખુનચાને જરા માખણ લગાડી તેમાં નાખી કાંસીયાનાં તળીયાંને માખણ લગાડી તે વડે બે ઇંચ જદો થાપી ઉપર નવટાંક ચારોળી ભભરાતી ઠરેને ખીજે દીને ત્રણ ઇંચ ચોરસ કકડા થાય તેમ કાપ મુકીને તવાથા વડે કકડા ઉપાડવા. ગમેતો દોધીને બાશીને નીચવ્યા પછી ઉપલે હીસામે લઘ ખાંડનો શીરો કરવાને બદલે ઉપર જેટલીજ ખાંડને દોધીમાં મેળવી ઇંગારે ઘુંટી ખાંડ પીગળેને એટલોજ માવો ભિળી જરા વારે ધી નાખીને ઉપર મુજબ હલવો તૈયાર કરવો. માવાને બદલે દુધમાં હલવો બનાવવો હોયતો ઉપર મુજબનાં બાશીને નીચવેલાં બે શેર દોધીને કલઘભરેલી તપેલીમાં ત્રણ શેર તદનજ સોજી દુધ સાથે ભિળી ઇંગારે ઉંઘાડું મુકી અવારનવાર ચમચે મેળવ્યા કરી લગભગ અડધું દુધ બળેને હઠી શેર ખાંડ તથા નવટાંક ધી નાખી હેઠે લાગે નહી માટે વારંવાર તળે ઉપર કરી બરાબર ચાસ આવેને ઉપર પ્રમાણે અમથો અથવા થાપેલો હલવો બનાવવો. પણ એ પોચા હલવામાં નવટાંક ચારોળીને અંદર ભિળવી. ગમેતો ટેસ્ટ માટે ઉપલા કાઠપણુ હલવામાં ઉતારવાની જરા અગાઉ ઘણો સોજો ગોલાખ ત્રણ નાના ચમચા ભિળવો.

હલવો દોધીનો ૨ જો.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતછે તેમાં લખ્યા મુજબ બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી દરેક બે તોળીને છોલી ચારોળીને એમજ રાખવી અને બદામ તથા પસ્તાંના કટકા અથવા સ્લાઈસ કાપી બધાંને ઘોષને કોરડું કરવું. એળચી તથા જયફળ દરેક તોળો ૦૮ ને છુંદવું. પછી પાકટ નહી તેમજ ઘણું કુમળું પણ નહી હોય તેવાં મજાકનાં દલદાર દોધીનું ડીચકું કાઢી નાખી બાકી રહેલાંની ત્રણ ઇંચ

જેટલી બધી ઉભી ચીર કાપી તેની અંદરનો ગર તથા ખીયાં કાપીને કાઢી નાખવાં અને દોધીનો છાલ તરફનો ભાગ ચરવા માટે સખત પડશે તેટલા માટે છાલ વધારે જાદી છોલીને પછી ચીરના ત્રણ ઇંચ લાંબા બધા કટકા કાપી તે બે શેર લઇ તેને બધી તરફથી કાંટા વડે ઉડા ચોખા દઇ ઘાઇ ભાગે નહી તેમ નીચવીને પાણી કાઢી નાખવું. પછી એક કલકલરેલા પાટીયામાં અડધા શેર સોજી ધી કકડાવી તેમાં પાથરીને દોધીના કટકા મુકી ધીમી આંચે ઉઘાડું રાખવું અને હેઠેનું પડ બદામી રંગનું તળાયને ફેરવી નાખી ખીજી પડ એમજ થાયને ઉતારી અંદરથી અડધું ધી કાઢી નાખી સોજી પાણી દોઢ શેર રેડી સોજી ખાંડ દોઢ શેર ભેળી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખવું અને હેઠેનું પડ જરા નરમ થાયને પડ ફેરવી નાખી દોધી તદનજ નરમ થાય અને સેજ શીરે રહેને ઉતારી દોધીનો જરાખી કટકો રહે નહી તેમ નાની કરછીથી બધું સારીકાની ઘુંટી બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી ભેળી પાછું ચુલે મુકી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને શીરે મુકાયને બધું સોજે ગોલાબ અડધા પાથર ભેળી એમજ ઘુંટયા કરી તે મુકાય અને થાપી શકાય તેવું થાયને ઉતારી એળચી જયફળ મેળવી ધી લગાડેલા ખુનચાની વચમાં કાઢી કાંસીયાનાં તળીયાંથી એક ઇંચ જેટલો જાદો સરખો હલવો થાપી બંધાયને ચોરસ કાપ મુકીને તવામાં વડે કટકા ઉપાડવા. ગમેતો સોજી ખરી કેસર વાલ પાંચને સેકી બારીક વાટીને ગોલાબમાં તે ભેળવી. નરમ હલવો કરવો હોયતો સવા શેર ખાંડ નાખીને ઉપલીજ રીતે હલવો બનાવવો. પણ થાપવા માટે લખ્યું છે તેટલો એને કઠણ કરવો નહી પણ જરા શીરા સાથેનો નરમ હોય ચારેજ ઉતારવો. કારણ વધારે ઘટ થશે તો પછી ઠંડો થતાં કઠણ થશે.

હલવો નાળીયેરનો.

સોજી માટું નાળીયેર ૧, સોજી ખાંડ શેર ૧, તાલે માલો માવો શેર ૦, બદામની ખીજ નવઢાંક, સોજી માખણ તોળા ૨૦, સોજે ગોલાબ નાના ચમચા ૪, છુંદલી એળચી તથા જયફળ દરેક તોળો ૦, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઝીણા દાંતાની ખમણીથી નાળીયેરનો બધો સફેદ ભાગ ખમણવો. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છાલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ઘાઇને પછી બારીક પીસ્વી યા છુંદવી. પછી ખાંડમાં દોઢ પાથર

પાણી રેડી પતળો શીરો કરી કલઘભરેલી તપેલીમાં ગાળી તેમાં માવો
બરાબર મેળવી નાળીયેર તથા બદામ ભેળી ઇંગારે મેલી ધુંટયા કરવું
અને બંધાય તેવું થાયને બાકીનો સામાન મેળવી બે ત્રણ મીનીટ પછી
ઉતારી ખુનચાને આગમચથી ખીજી માખણ લગાડેલા તૈયાર રાખી
તેમાં નાખી કાંસીયાનાં તળીયાંને માખણ લગાડી તેનેથી પોણી ઇંચ
બદા થાપી ઠરેને ડાઘમંડ આકારના થા ચોરસ કાપ મુકી તવાથા વડે
કટકા ઉપાડી હેઠેનું નરમ પડ બંધાવા માટે કટકાને ફેરવીને છુટા
છુટા મુકવા.

હલવો નાળીયેરનો ૨ જો.

સોજો ગોળ શેર ૧, સોજી નાળીયેર ખમણેલું રતલ ૦, સોજી ધી શેર ૦, ધરનો દલેલો ધલેનો આટો તોળા ૫, બદામની ખીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક તોળા ૨, અંજીચીના દાંણા તોળો ૧, માટું જયફળ ૧, છુંદીને ચાળેલી બારીક સુંઠ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ધણીજ સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૪.

અંજીચીના દાંણાને બદા છુંદવા અને જયફળને બારીક છુંદવું. બારીક દાંતાની ખમણીથી નાળીયેરનો બધા સફેદ ભાગ ખમણીને તે ઉપલે વજને લેવો. દરાખને સાફ કરી ઘોષને મુકી કરવી અને બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલીને ઉભી બારીક સ્લાઈસ કાપી ઘોષ નુછીને કોરડી કરવી. પછી કલઘભરેલા પાટીયામાં ધીને બળતે મુકી તે કકડીને માહેથી ધણી ધુંમાડો નીકળેને બળતું ધીમું કરીને બદામની સ્લાઈસ નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને બદામ શીકા બદામી રંગની થાયને તુર્તજ ઉતારી પાડી સેજખી ધેરો રંગ થાય તે પહેલાં ચમચથી બધી સ્લાઈસન જલગીથી કાઢી લખને ધીને પાકું ચુલે મુકી કકડેને તેમાં દરાખને તળી ઉતારીને કાઢી લેવી. ભારખાદ ગોળનો ભુરો કરી થોડું પાણી ભેળીને ચુલે મુકવું અને બધા ગોળ બરાબર પીગળેને ઉતારી ધીવાળી તપેલીમાં મલમલનાં ઘાતાં ૫૫ડાંથી ગાળીને ધીમે બળતે ચુલે મુકવું અને જરા ચાસ થાયને તેમાં નાળીયેર ભેળીને ધુંટયા કરી જરા વારે માહે આટાને ભભરાવીને બધા નાખી માંગડા થાય નહીં માટે બરાબર મેળવીને ધુંટયાજ કરવું અને જરા કઠણ થાયને ગોલાખ ભેળી પાકું કઠણ થવા આવે ભારે સુંઠ મેળવીને ધુંટયાજ કરવું, પણ તપેલીમાં હેઠે લાગવા દેવું નહીં અને કદાચ લાગેતો તેને

આખવી કાઢીને હલવામાં ભિળવું નહી. પણ ઘણુંજ કઠણ થયાથી વવરં થાયછે સારું સરખું થપાવું નથી માટે મજાહનું થપાય તેવું કઠણ ગોળા જેવું થાય અને ધી છુટું પડેને ઉતારી ઝિળચી જાયફળ ભિળી કલધભરેલા ખુનચાની વચમાં કાઢી ધી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાંથી જરા થાપીને પછી ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવ્યા બાદ પોણી ઈંચ જેટલો જાદો હલવો થાપવો અને ઠરીને કઠણ અને ઠંડો થાયને ત્રણેક ઇંચ સમચોરસ કટકા થાય તેમ કાપ મુકી તવાયા વડે કટકા ઉપાડી લેવા. એ હલવો સારો લાગેછે.

હલવો નાસપતીનો.

આમ્મિ ચોપડીમાં હલવો સપરચનનો છાપેલાછે તે પ્રમાણે ખીજો બધો સામાન લેવો પણ સપરચનને બદલે આમ્મિ વીવીધ વાંનીમાં જેલી નાસપતીનીમાં લખ્યા મુજબનાં પાકટ નાસપતી લેવાં અને તેને તેજ રીતે છોલી કાતરીઆ કાપીને તે સવા શેર લધ તેમાં લખ્યા મુજબ તદન નરમ બાશીને ઘુંટયા પછી સપરચનના હલવાનીકાની એનો હલવો બનાવવો.

હલવો પટેટાનો.

સારી જાતના સોજ પટેટા શેર ૨, સોજું ધી તથા સોજ ખાંડ દરેક શેર ૧, તાજો મોલો માંવો તથા બદામની ખીજ દરેક શેર ૦૧, ભાંજેલાં સોજ પસ્તાં નવટાંક, છુંદેલી ઝિળચી તોળો ૦૧ તથા જાયફળ તોળો ૦૧.

બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામ પસ્તાંને છોલી ઘાઘ કારકું કરી જાડું છુંદવુ. પટેટાને છોલી તદન નરમ બાશી પોટેટો મેશર હોયતો તેમાંથી દાખી કાઢવા અને તે નહી હોયતો પછી કલધભરેલી આળણીમાંથી કરછી વડે છાંડી કાઢી કલધભરેલી તપેલીમાં ધી કકડાવી તેમાં એ પટેટાને તળીને ઉતારી માહે માંવો, ખાંડ, બદામ તથા પસ્તાં ભિળી ઇંગારે મુકી ઘુંટયા કરવું અને ધી છુટું પડેને ઉતારીને ઝિળચી જાયફળ ભિળવું. એ હલવો એમજ આવો, થાપવો નહી.

હલવો પાકી કેરીનો.

હાકસની પાકી પણ કઠણ કેરીને પાણીમાં ચુલે મુકી એક કકરો પડેને ઉતારી છોલીને બધો ગર કાપી લધ તેને ઘુંટવો અથવા બાફ્યા અગાઉ કેરીને છોલીને કટકા કાપી એ કટકામાનાં અડધા કુબે

તેટલું ઠંડું પાણી રેડીને તેમાં બધા કટકા નાખી કલઘભરેલી તપેલીમાં ઇંગારે ઉધાડું મુકી અવારનવાર તળે ઉપર કરી બધું પાણી સુકાયને ઉતારી ખુબતરેહ ધુંટીને ઉપર મુજબ બેમાંની જે એક રીતથી ધુંટેલી કેરી હોય તે તોળેલી બે શેર થાયતો તેમાં એટલીજ સોજી શાકરીયા ખાંડ બેળી પાછું ઇંગારે મેલી ધુંટયા કરવુ અને ઘટ થવા આવેને ઘણું સોજું ધી અડધા શેર નાખી ધુંટયા કરી કઠણ થાયને છુંદેલી એળચી અડધા તોળો તથા જયફળ ૦૧ તોળો બેળી સોજી કલઘવાળી થાળીને જરા ધી લગાડી તેમાં નાખી ધી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાંથી સરખો અડધા ઇંચ જલદો હલવો થાપી જરા ફરેને ડાયમંડ યા ચોરસ કાપ મુકીને તવાથા વડે કકડા ઉપાડવા. વચલાં કદની હાકુસની આઠ કેરીમાંથી નકી ગર બે શેરને આસરે નીકળેછે.

હલવો પેરનો.

સોજી ખાંડ શેર ૩૧, ઘણાં સારી જતનાં મજાહનાં બરાબર પાકેલાં ખણુ ઉતરેલાં નહીં તેવાં સોજાં પેરના છાલેલા કકડા શેર ૨, સોજું ધી પાશર ૧૧, ઘણું સોજે ગોલાખ નાના ચમચા ૬ અથવા ગોલાખનું એસેન્સ ટીપાં ૩૦, છુંદેલી એળચી તોળો ૦૧ તથા જયફળ તોળો ૦૧.

તદન કલઘભરેલી તપેલીમાં દોઢ શેર ઠંડાં પાણી સાથે પેરને ઠાંકીને ઇંગારે મુકી તદન નરમ થાયને માહે પાણી હોય તેની સાથેજ તદન કલઘભરેલાં ત્રીણાં આંધરાનાં બોયાં અથવા ચાળણીમાંથી કલઘવાળી તપેલીમાં છાંડી લઘ ફરીયાને કાઢી નાખવા અને છાંડેલા ગરમાં ખાંડ બેળી ધગધગતે ઇંગારે મુકી અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને જરા કઠણ થાયને ગોલાખ મેળવી તે સુકાયને ઉતારીને એળચી જયફળ બેળી કલઘવાળી થાળીને જરા ધી લગાડી તેમાં નાખી ધી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાંથી પોણી ઇંચ જલદો થાપી ફરેને ખીજે દીને ડાયમંડ યા ચોરસ કાપ મુકીને તવાથાથી કકડા ઉપાડવા. ગોલાખનું એસેન્સ હોયતો ઉતારયા પછી તે બેળવું. ઘણું કઠણ કરીને ઉતારવું નહી, કારણ પછી તે ઘણું સખત થઇ જાયછે.

હલવો પાંઉનો.

સોજી ખાંડ રતલ ૦૧, સોજું ભેંસનું દુધ પાશર ૧, તાલે જાસા માવો; સોજું મીઠાઈનું ધી તથા સફેદ તાજાં પાંઉના ગરની કાતરી દરેક શેર ૦૧, બદામની ખીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક તોળો ૧૧, વેનીલા એસેન્સ ચમચી ૧, એળચી ૧૦, જયફળ અડધું.

ઐળચીના દાંણા કાઢી બદા છુંદવા. બચકળને બારીક છુદવું. આઐ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે બદામ તથા પસ્તાંને છોલી બદામની આડી અને પસ્તાંની ઉભી બારીક સ્લાઇસ કાપી ઘોષને કોરડી કરવી. પાંઉના ગરની ઐક પાથેર વજનની ત્રણ કાતરીઐને મોટી ઉંડી રકામીમાં પાથે પાથે મુકી તેપર બધું દુધ રેડી તે માહે બરાબર પચે પછી સોજી લોઢીને ચુસે મેલી તેમાં બધું ધી નાખવું અને તે બરાબર કકડેને બળતું કાઢી નાખી ઇંગારે રાખી તેમાં પાંઉની કાતરીઐ મુકવી અને તેનાં બેઉ પડ લાલ થાય પણ પાંઉ કકરૂં થાય નહી તેમ તળીને ઉતારી ધીમાંથી કાઢી લઈ ગરમ હોય ત્યારેજ કરછીથી સારીકાની ધુંટી નાખી અંદર કટકા રાખવા નહી. ત્યારબાદ સોજી તપેલીમાં ખાંડનો પતળો શીરો કરી પાંઉ તળતાં બાકી ધી રહેલું હોયતે તથા ઘુંટેલું પાંઉ તેમાં ભેળીને ધુંટયા કરવું અને હલવો કઠણ ને ચીવટ જેવો થાયને માવો બરાબર મેળવીને પછી ઉતારીને બાકીનો બધો સામાન મેળવવો. ઐ હલવો મજબૂત લાગેછે.

હલવો બદામી.

ધરતું તાણું કાઢીને કપડાંમાં નાખીને બધું પાણી કાઢી નાખેલું પણ સુકવ્યા વગરનું તદન કઠણ ઘઉંનું દુધ તથા સોજું ધી દરેક શેર ૨, સોજી મોરીચસ ખાંડ શેર ૮, નવી બદામની ખીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક શેર ૦૧, સોજી ચારોળી શેર ૦, ખોખરા કીધેલા ઐળચીના દાંણા તોળા ૨, સોજી ખરી કેસર તોળો ૦૧૧, સોજે ગોલાખ બાટલી ૦૧, વેનીલા યા ઓરેંજનું એસેન્સ નાના ચમચા ૪ અને ગોલાખનું એસેન્સ હોયતો તે ચમચી ૧૧.

આઐ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોલી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ત્રણડેને છોલી બદામના આડા ત્રણ અને પસ્તાંના બધે કકડા કાપી ચારોળીને આખીજ રાખવી અને ઐ સઘળાંને સોજું ઘોષને કોરડું કરવું ઘઉંનાં દુધમાં ગોલાખ નામીને પીગળાવવું. પછી શીરો બનાવવાની રીતમાં લખેલી ખીજ રીત પ્રમાણે પણ પતળો ચાસ વગરનો શીરો બનાવી તેમાંથી ત્રણ ભાગ જેટલો સોજાં વાસણમાં જુદા કાઢી લેવો અને આઐ ચોપડીમાં મીઠાઈ ગામઠી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબનાં વાસણમાં ચોથો ભાગ શીરો નામીને તેનો જરા ચાસવાળો શીરો બનાવવો અને ગોલાખમાં ભીનવેલું દુધ હેઠે ઠરી જશે તેને પાછું બરાબર મેળવીને પછી તેમાંથી બે પાથેર જેટલું શીરામાં રેડી

ધુંટયા કરવું અને પાંચેક મીનીટ પછી પાછો ઐટલાજ શીરો અને તે પછી દુધ ઐટલાજ વખતને અંતરે એક માણસે નામ્યા કરવું અને જરા પણ હાથ રાખ્યા વગર ખીજાં માણસે ધુંટયાજ કરવું અને હેઠે કે બોરડુ પર સેજખી લાલ થવા દેવું નહી, પણ હલવો બનાવવા મુકતી વેળાજ ધી પતળું થવા માટે તે ભરેલાં વાસણને ચુલાની પાથે મુકી રાખવું અને બધું દુધ તથા શીરો નામ્યા પછી છેલ્લે બે પાથેર નેટલો શીરો બાકી રહે ત્યારે તળાયલાં ધીમાંથી અડધા શેરને આસરે હલવાનાં વાસણમાં રેડી થોડી મીનીટ ધુંટયા પછી બાકી રહેલો શીરો નામી થોડું થોડું કરી બધું ધી એમજ નાખીને ધીમે બળતે ધુંટયાજ કરવું પણ આખે વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે પ્રમાણે કેસરને આગમચથી વાટી તેમાં નાના બે ચમચા ભરી ગરમ પાણી મેળલીને પાછી વાટીને તૈયાર કરી રાખવી અને હલવો ચુલા પર તૈયાર થાયને તેમાં નામી કેસર મેવો તથા એળચી જ્યક્ષ બેળી મીઠાઈ ગામઠી બનાવવાની રીતમાં હલવો ચરેલો છે કે નહી તે તપાસવા લખેલું છે તે રીતે જોઈ તપાસીને બરાબર ચરીને તૈયાર થાય પછી હલવો બણે ચીવટ જોઈયેતો તે પછી પણ થોડો વધુ વાર ધુંટયા કરીને પછી ધી વધારે હોય તે કાઢી નાખીને એસેન્સ નાખી તે બરાબર બેળી ઉતારીને કલઈભરેલી કથરોટ યા ખુનચામાં નાખી મીઠાઈ ગામઠી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ કલસીયાથી બેથી ત્રણ ઇંચ જાદો થાપી ઠંડો થાયને ગમે તેટલા મોટા કકડા કાપવા. એ હલવાને ખીજ દીવસ સુધી ખુનચામાં રાખવાની જરૂર નથી. ગમેતો કેસર વગર અમથોજ એ હલવો બનાવવો અથવા કેસરને બદલે આખે ચોપડીમાં હલવો અમીચંદનો છે તેમાં લખ્યા મુજબની બનાવસી ખાંડ લેવી. ખાંડમાં સેજ પણ વેલાવી ખાંડની બેળ હથેતો પછી હલવો તદનજ ખીગડીને ખાંડના ચોસ્લાં જેવો થઈ જશે, માટે હમેશ મોરીશનીજ ખાંડ લેવી. અડધા શેર ધઉંનાં દુધનો હલવો પણ બની શકે છે.

હલવો ભેંસનાં દુધનો.

તદન સોળું ચોખું ભેંસનું દુધ પાંચ શેર લેવું અને સોળ ખરી કેસર હઠી વાલ ઐટલે બેઆની ભાર તોળી તેમાંની અડધી લઈ આખે વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે રીતે કેસરને સેકી બારીક વાટીને દુધમાંથી અડધા પાથેર નેટલાં દુધને કેસરમાં બરાબર મેળવવું. પછી સોજ કલઈભરેલા મોટા પાટીયામાં

બાકીનું બધું દુધ રેડી ચુલે બળને ઉઘાડું મુકી અંદર કલમવાળી અમચ ફરવ્યા કરી દુધ સેજ પણ તપેલીમાં લાગીને બળવા દેવું નહીં અને જરા ધાડું જેવું થાયને કેસર ભિજેલું દુધ ભિજી સોજી ત્રીણી પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ બે શેર નાખી બધું બરાબર મેળવીને બળતું ધીમું કરી હાથ રાખ્યા વગર ધુંટયા કરવું અને બધું દુધ બળીને માવા જેવું થયા પછી તેની ભોરડુપરથી ખાંડનો શીરો થઇને નીકળેછે તે શીરો સુકાઈને માવો જરા કઠણ જેવો થાયને ઉતારવું, પણ વળી માવો ઘણો કઠણ કરવો નહીં, કારણ તેમ કીધાથી પછી હલવો વવરો થઈ જશે. મરજી પડેતો ઉતાર્યા પછી ખોખરા કીધેલા ઐળચીના દાણા એક તોળો ભિજવા અને હલવો ત્રણેક ઇંચ જેટલો જાદો થાય તેટલા ઉભી કીનારીના સમચોરસ યા લંબ ચોરસ બરફી બનાવવાના થાળા આવેછે તેવા એક સોજા થાળામાં અને તે નહીં હોયતો પછી એ હલવાની મેળવણી સમાય તેટલી કલમવાળી ઘણી નાની કથરોટમાં સોજી મીઠાઈનું ધી બરાબર ચોપડીને તેમાં મેળવણી નાખી સરખું થાપી ખીજે દીને ઠરીને હલવો કઠણ થાયને ચાર ઇંચ સમચોરસ મોટા કટકા થાય તેમ કાપ મુકી પહેલે એક કટકો ભોરડુપરથી કાઢીને પછી ખાંચો પડે તેમાંથી ચુંથાઈને કટકા ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી બધા કટકા મોટા તવાથા વડે ઉપાડવા.

હલવો મસ્કતી.

ઉપર હલવો બદામી લખ્યોછે તેજ રીતે અને તેટલાજ સામાનનો એ હલવો બનાવવો, પણ એમાં કેસર, મેવો તથા વેનીલા યા ઍરેંજનું એસન્સ નાખવું નહીં, ફક્ત ગોલાબમાં દુધને પીગળાવી હલવો સફેદજ કરી તૈયાર થવાની જરાવાર અગાઉ ઘણો સોજો ગોલાબ અડધી પાઇટ માહે ભિજવો અથવા ઉતારયા પછી એક અમચી ગોલાબનાં એસન્સને એક નાના અમચા ગોલાબમાં મેળવીને તે ભિજવું અને બદામી હલવાની માફક એકઠોજ થાપવો અથવા જીદી જીદી રકાખીઓમાં થાપી ખાલી વેળાજ તેમાંથી કાઢવો. પણ રકાખીમાં ભરવા માટે જરા ચીવટ કીધાથી વધારે દાહડા રહી શકેછે. એસન્સ કૉસ ઍન્ડ ખલ્લકવેલનું લેવું.

હલવો મેહેમનો.

સોજી મારીશયસ ખાંડ શેર ૫, સોજી મીઠાઈનું ધી શેર ૨, ઘેરનું તાજી કાઢેલું કપડાંમાં બાંધીને બધું પાણી કાઢી નાખ્યા પછીનું તદ્દન કઠણ પણ સુકવ્યા વગરનું ઘઉંનું દુધ શેર ૧૧.

ધઉંનાં દુધને દોઢ પાશર ઠંડાં પાણીમાં પીગળાવવું અને શીરો
અનાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે ત્રીજી રીતે ખાંડનો પતળો શીરો
અનાવી મીઠાઈ ગામઠી અનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબનાં વાસણુ યા
તપેલાંને ચુલે મુકી માહે શીરો રેડી પાછો જોશ આપવો અને ભીનવેલું
ધઉંનું દુધ હેઠે ઠરી જાયછે તેને પાછું બરાબર મેળવીને પછી શીરામાં
અકેક માટું કપ બરી એક માણસે પાંચ પાંચ મીનીટને અંતરે રેડવું
અને જરા પણ હાથ રાખ્યા વગર ખીજાં માણસે ધુંટયાજ કરવું, હેઠે કે
બોરડુપર વળગીને જરાખી લાલ થવા દેવું નહી. એ રીતે હલવા માટે
દુધ નામે તેટલાં ધીને ખીજા ચુલાપર મુકી કકડાવવું નહી પણ તવાયને
ઉતારી પાડવું અને અડધું દુધ રેડાય પછી ધીમાંથી તેમાં અડધા શેર
જેટલું નામીને ઉપલીજ રીતે બધું દુધ રેડીને પુરું કીધા પછી બધું ધી
એકઠું રેડીને ખુબતરેહ ધુંટયાજ કરવું. પછી આખું ચોપડીમાં મીઠાઈ
ગામઠી અનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ તપાસ્વું અને હલવો તૈયાર
થાયને ઉતારી કલ્હભરેલી કથરોટમાં નાખી તળીયેનો હલવો તવાયા
વડે ઉપર નાખી જાણે મરડતાં હોય તેમ ઘણાવાર એમ નાખ્યા કરવો,
તે પછી લીસાં પાટીયાં અથવા ટેબલની ઉપર નાખી ઘણાજ પતળો
એટલે કાગળ કરતાં જરા જદો કાંસીયાનાં તળીયાંથી થાપવો નહી પણ
ધસીને પાંચરવો અને ઠંડા થાયને ખીજે ધીને ઘણા મોટા ચોરસ કટકા
થાય તેમ કાપ મુકીને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ધારદાર મોટા તવાયા
વડે કટકા ઉપાડી લેવા. ગમેતો હલવો ઉતારતી વેળા નાના ત્રણ ચમચા
(દૈન્યસ્પુન) ભરી વૈનીલા યા ઍરેંજનું એસેન્સ ભેળવું અને ગોલાખનું
એસેન્સ હોયતો તે એક ચમચીને નાના એક ચમચા સોજા ગોલાખ
સાથે મેળવીને તે નાખવું.

હલવો મોગલાઈ.

સોજા ખાંડ શેર ૩૧, સોજા મીઠાઈનું ધી શેર ૧૧, બુરું
કોહોણું; દોધી; પટેટા; શકરકંદ; રતાળુકંદ અથવા કમોદીયોકંદ એ છ
ચીજમાંથી કોઈપણ એક લઈ તેને છોલીને નરમ બાશીબોયાંમાં આસાવી
બધું પાણી નીકળી જાય પછી છાંડી કાઢી સુકી ચારમાંથી કોઈખી એક
ચીજને એમજ રાખવી પણ દોધી યા કોહોણું હોયતો તેને સોજા
કપડાંમાં નાખી ટાઇટ પોતણું બાંધી ટાંગીને પાણી ઝરવા દેવું પછી એ
કોઈપણ એક ચીજને તોળીને તે શેર ૧, સોજો તાજો મોચો માવો

થેર ૦૧૧, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો ઝીણો રવો રતલ ૦૧, બદામની ખીજ ; ભાંજેલાં પસ્તાં ; કીસમીસ દરાખ તથા ચારોળી દરેક તોળા ૨૧૧, છુંદેલી ઝેળચી તોળો ૦૧૧ તથા જયફળ તોળો ૦૧, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ (બેઆની ભાર), ઘઉં સોજે ગોલાખ ૫૫ મુજબ.

આઝે ચોપડીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તેમાં લખેલી રીતે કેસરને આરીક વાઢી નાના ઝેક ચમચા ગોલાખમાં બરાબર મેળવવી. ખાંડનો સેજ ચાસવાળો શીરો કરી મલમલથી ગાળવો. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળીને બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ છોલી ઝે તથા દરાખને સાફ કરી બધું સોજું ઘીમાં બદામ પસ્તાંની આરીક સ્લાઇસ કાપવી અને માઢી કઠાઇમાં ઘી કકડાવી માહેથી ધુંમાડો નીકળેને તેમાં બધા મેવો જુદા જુદા તળી કાઢ્યા પછી ઉપલી છમાંની જે ઝેક ચીજ હલવો બનાવવા માટે બાકીને તેષર કીધેલી હોય તેને ગરમ ઘીમાં ભેળી ધીમે બળતે ધુંટયા કરી પંદર મીનીટ પછી માહે રવો મેળવી માવો ભેળીને ધુંટયાજ કરવું અને લાલ થાયને શીરો રેડી ધુંટયા કરી ઘટ થાયને કેસર મેળવવી અને હલવો ચમચને વળગે નહીં ભારે બાકીનો સામાન ભેળીને ઉતારી ઉપર જરા ગોલાખ છાંટવો.

હલવો મોગલાઇ પાંઉનો.

સોજું ઘી તથા સોજી ખાંડ દરેક થેર ૧, માલો માવો થેર ૦૧, મુકાં પાંઉતું આરીક કીમ રતલ ૦૧, બદામની ખીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક થેર ૦૧, ઘઉંનો પહેલાં નંબરનો ઝીણો રવો તોળા ૪, છુંદેલી ઝેળચી તોળો ૦૧ તથા જયફળ તોળો ૦૧, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ (બેઆની ભાર), સોજે ગોલાખ ૫૫ મુજબ.

ઉપર હલવો મોગલાઇ લખેલા છે તેજ રીતે આઝે સામાનનો હલવો બનાવવો.

હલવો શકરકંદનો.

સોજા બદામ શકરકંદનાં જરા મુડાં કાપી કાઢીને પછી થેર ૧૧૧, સોજું કુક થેર ૧૧૧, સોજી ખાંડ થેર ૦૧૧, સોજું ઘી થેર ૦૧, બદામની ખીજ થેર ૦૧, સોજે ગોલાખ નાના ચમચા ૫, છુંદેલી ઝેળચી તોળો ૦૧ તથા જયફળ તોળો ૦૧, લગાડવાનું ઘી ૫૫ મુજબ,

અદામને છોલી આડા ચાર ચાર કકડા કાપી ઘાઈને કોરડી કરવી. ખાંડનો ચાસવાળો શીરો કરીને ગાળવો. પછી કંદને નરમ બાપી છોલી જરા દુધ નાખી ધુંટીને કલઈવાળાં બોયાંમાં નાખીને છાંડી કાઢવો અને કલઈવાળી તપેલીમાં બાકીનાં બધાં દુધને બળતે મુકી ધુંટયા કરી પતળા દુધપાક જેવું થાયને માહે કંદ ભિળી ધુંટયાજ કરવું અને જરા વખત પછી શીરો રેડી પાંચ સાત મીનીટ બાદ ઘી નાખી ધુંટયાજ કરવું, હાથ રાખવો નહીં અને બંધાય તેવું કઠણ થાયને ગોલાબ ભિળી પાંચેક મીનીટ પછી ઐળચી જ્યક્ષ્ણ મેળવી ઉતારીને ઘી લગાડેલા કલઈવાળા ખુનચામાં નાખી અડધીથી પોણી ઇંચ જાદો થાપી ઉપર અદામ ભભરાવીને કાંસીયાથી દાખી ઠરેને કાપ મુકી તવાથા વડે કકડા ઉપાડવા. હલવો કમોઘીયા કંદનો આખો વીવીધ વાંનીમાં લખેલાછે તે રીતે પણ ચકરક દનો હલવો બનાવવો.

હલવો સપરચનનો.

સોજ ખાંડ રતલ ૨૫, સોજાં સપરચનને છોલી ગાંઠ કાઢી નાખીને કાપેલા કકડા રતલ ૧, સોજી ધી તોળા ૫, છુંદેલી ઐળચી તોળો ૦૫ તથા જ્યક્ષ્ણ તોળો ૦૫, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬.

કલઈભરેલી તપેલીમાં એક શેર પોણી સાથે સપરચનના કકડાને ઢાંકીને ઇંગારે મુકી તદન નરમ થાયને ઉતારીને ગાંગડા રહે નહીં તેમ બરાબર ધુંટી ખાંડ ભિળીને પાછું ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને અવારનવાર ઉઘાડી ચમચ ફેરવવી અને જરા ઘટ થાયને ઘી નાખી ઘણું ઘટ થાયને ગોલાબ ભિળી તે બળેને ઐળચી જ્યક્ષ્ણ મેળવીને ઉતારી સોજ થાળીને જરા ઘી લગાડી તેમાં નાખી ઘી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાં વડે પોણી ઇંચ જાદો હલવો થાપી બાજે દીને ડાયમંડ આકારનાં કાપ મુકીને તવાથાથી કકડા ઉપાડી લેવા. ચુલે ઘણું કઠણ કરવું નહીં. ગમેતો બે નાના ચમચા ગોલાબમાં કૉસ ઍન્ડ બ્લેકવેલનું ઍસેન્સ ઑવ રૉજ પચીસ ટીપાં ભેળીને ગોલાબને બદલે તે નાખવું.

હલવો સાગુ ચોખાનો.

સોજ ખાંડ રતલ ૬, સોજા સાગુ ચોખા તથા સોજી ધી દરેક રતલ ૨, છુંદેલી ઐળચી તોળો ૧૫ તથા જ્યક્ષ્ણ તોળો ૦૫, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬, તાજી ઇંડ ૧.

સાચુ ચોખ્ખાને ચુંદ્રી સોજા ધોધ ત્રણ ચાર કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનથી રાખવા. પછી ઇંડાંને ધોઈને કોટળાં સુધાંજ ખાંડમાં ભચડીને બરાબર મેળવી માહે સાત શેર પાણી રેડી ચુલે બળતે મેલી બે જ્ઞેશ આવેને ઉતારી ઉપર મેલ આવે તે આંધરાંની ચમચે બધા કાઢ્યા પછી ભીનથીને નીચવેલાં સોજાં કપડાંને તદન કલકભરેલી મોટી તપેલીની ઉપર દારીથી ઝોળીનીકાની જરા ઢીળું બાંધીને તેમાંથી શીરો ગાળીને સાચુ ચોખ્ખાનું પાણી કાઢી નાખી તે તથા ધી નાખીને ચુલે બળતે મુકી ઘુંટયા કરવુ અને જરા ઘટ થાયને બળતું ધીમું કરી હેઠે સેજખી લાગે નહી માટે હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવુ અને બધું ધી છુટું પડી હલવો કઠણ થાયને ઉતારી માહેથી ધી કાઢી લઇને પછી ઝેળચી, જાયફળ તથા ગોલાખ ભેળી કલકભરેલા ખુનચામાં નાખી કાંસીયા વડે અડધીથી પોણી ઇંચ જલદા થાપી ઠરેને ખીજે દીને કાપ મુકીને તવાથા વડે કકડા ઉપાડી લેવા. ગોલાખને બદલે બે નાના ચમચા ગોલાખમાં ગોલાખનું ઍસેન્સ દોઢ ચમચી ભેળીને તે તથા બે નાના ચમચા વેનીલા ઍસેન્સ નાખ્યાથી વધારે સારો ટેસ્ટ થશે. લાલ હલવો કરવો હોયતો આઝે ચોપડીમાં હલવો અમીચંદનોછે તેમાં લખેલીછે તેવી બનારસી મેદા ખાંડ લેવી.

હલવો સુ કે .

સોજા પહેલાં નંબરની મારીસની ખાંડ શેર ૧૬, સોજા ધી શેર ૪, ધરનું તાજું કાઢેલું પોતળાંમાં બાંધ્યા પછી પાણી તદન નીકળી જઈ તદન કઠણ થયેલું પણ સુકવ્યા વગરનું ઘઉંનું દુધ શેર ૨, બાંજેલાં પસ્તાં તથા બદામની ખીજ દરેક શેર ૧, બારીક છુંદેલી ઝેળચી તથા જાયફળ દરેક તોળા રા.

બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ધોઈ નુછી કોરડી કરીને તે દરેકનાં બે ફાડચાં છુટાં કરવાં અને પસ્તાંને છોલ્યા વગર ઝેમજ બધી ઘણી બારીક ઉભી સ્લાઇસ કાપીને તૈયાર કરવું. પછી આઝે ચોપડીમાં હલવો મહેમનો છાપેલાછે તેજ રીતે પણ ઉપર લખેલા મામાનનો હલવો બનાવવા મુકી છેલ્લે ધી નાખ્યા પછી હલવો સેજ કઠણ થાય ચારે તેમાંથી ત્રણ ભાગ

જેટલા તપેલાંમાંજ રાખી ચોથા ભાગ જેટલા ખીજાં વાસણમાં જીદો કાઢી લઈને પછી તપેલાંમાંના હલવાને મેહેમના હલવાનીજ માફક તૈયાર કરીને ઉતારી અંદરથી બધું ધી કાઢી નાખીને પછી કલમ્બરેલી માટી કથરાટમાં નાખી જ્યાં સુધી કઠણ અને ઠંડો થાય ત્યાં સુધી તવાયા વડે હેઠેનો હલવો ઉપર લેતાં જઈને મરડયાજ કરવું. ચારબાદ તદ્દન લીસાં માટાં પાટીયાંની વચ્ચમાં એમાંનો અડધો હલવો નાખી કાંસીયાનાં તળીયાંથી જદો થાપીને પેલો ચોથા ભાગ જેટલો જીદો કાઢી રાખેલા હલવો તેની ઉપર બધેથી એકસરખો પાંચરીને તેની ઉપર બધું એળચી જાયફળ ભભરાવીને પછી બાકી રહેલો ચરેલો અડધો હલવો તેની ઉપર સફાઈથી પાંચરીને પછી વેળણથી બધો એકસરખો પોણી ઇંચ જદો વણી તેની ઉપર બદામનાં ફાડ્યાં છુટાં છુટાં સરખાં વળગાવીને પછી વચ્ચમાંની ખાલી જગ્યાપર પસ્તાંની સ્લાઈસ ભભરાવીને તેને હથેલીથી જરા દાખીને વળગાવ્યા પછી ઉપર ખીજી સોજી માટું પાટીયું ઢાંકી ખીજે દીને છ સાત ઇંચ જેટલા માટા સમચોરસ કટકા ધારદાર છરીવડે સરખા કાપી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી માટા તવાયાવડે સરખા ઉપાડી લેવા. ગમેતો પેલો ચોથા ભાગ જેટલો જીદો કાઢી લીધેલા હલવામાં આગ્રે ચોપડીમાં રંગ આપસકીમનો છાપેલાછે તે રંગને હલવો ગરમ હોય તેટલાંજ તેમાં થોડો બરાબર મેળવી મજાહનો આપસકીમના રંગનો કરી રાખી હલવાની વચ્ચમાં એ પાંચરવો.

ખીજી રીતે સુકો હલવો બનાવવો હોયતો બધો સામાન ઉપર મુજબનોજ લેવો અને ઘઉંનાં દુધમાં ઠંડાં પોણીને બરાબર મેળવીને ઘાડા દુધપાક જેવું કરવું અને ખાંડનો જરા ચાસવાળો શીરો કરી તેમાં એ ભીનવેલું દુધ તથા ધી નાખી ધીમે બળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયાજ કરવું અને ધી છુટું પડેને ઉતારી અંદરથી બધું ધી કાઢી લઈને પછી પાટીયાં અથવા ટેબલની વચ્ચમાં નાખી એક ઇંચ જદો થાપી તેની ઉપર બધું એળચી જાયફળ ભભરાવી એ થાપેલા હલવાની ફરતી બધી કીનારી તવાયા વડે એવી રીતે ઉપર વાળી લેવી કે ભભરાવેલું એળચી જાયફળ વચ્ચમાં આવે અને હેઠે ઉપર હલવાનું પડ થાય. તે પછી એ હલવો વણી શકાયતો ઉપર મુજબ વેળણથી વણવો અને તેમ નહી થાયતો પછી કાંસીયાથી પોણી ઇંચ જદો હલવો થાપી બદામનાં ફાડ્યાં તથા પસ્તાંની સ્લાઈસ વળગાવી કાપ મુકી ખીજે દીને કકડા કાઢવા.

એ હલવો ખુનચામાં પણ થાપી શકાયછે. હલવો બદામીમાં લખ્યા મુજબ ત્રણમાંથી કોઈપણ એક જાતનું એસેન્સ એ હલવામાં પણ ગમેતો ઉત્તરયા પછી ભિળવુ. ખાંડમાં વેલાતી ખાંડની સેજ પણ ભિળ હશેતો પછી હલવો તદ્દન વવરો થઇને ખીગડી જશે માટે હમિશ સોજ પહેલાં નંબરની મારીશ્યસ ખાંડ લેવી.

હલવો સેવનો.

સોજ ખાંડ શેર ૨, સોજ ત્રીણી જુની સેવ શેર ૧, સોજ મીઠાઇનું ધી; બદામની ખીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક શેર ૦૧, છુદેલી એજ્યી તોળો ૦૧૧૧ તથા જયફળ તોળો ૦૧, લવંગ ૧૦, સોજ ખરી કેસર વાલ ૫ (બેચ્ચાની ભાર), સોજે ગોલાખ નાના ચમચા ૬.

કેસરને જરા સેકી ખલમાં ખારીક વાટી એક નાના ચમચા કકડતાં પાણીમાં બરાબર મેળવવી. બદામ પસ્તાંને છોલી ખારીક સ્લાઇસ કાપી ઘોઇને કોરડી કરવી. ચુલા ઉપર પોહોળી તપેલીને ગરમ કરી સેવને ચુંટીને તેમાં સેકવી, પણ લાલ થવા દેવી નહીં. પછી સેવ આસાવેલીમાં લખ્યા મુજબ સેવને પાણીમાં નાખ્યા પછી તૈયાર થાયને બોયાંમાં આસાવી બધું પાણી નીકળી જાયને સોજ ધાતાં નરમ કપડાંને ખુનચામાં પાંચરી તેની ઉપર સેવને પાંચરી ઉપર પાછું એવુજ કપડું ઢાંકવું, જેથી કપડાંમાં બાકી રહેલું પાણી સોસઇ જશે અને સેવ સુકી થશે. તોપણ જો માહે સેજખી પાણીનો ભાગ રહેલો લાગેતો પછી પાછી પેલાં તપેલાંમાં સેવને ઇંગારે મેલી સુકી થાયને કાઢવી, જેમ કરતાં ડાબે નહીં તેની સંભાળ રાખવી. ચારબાદ ખાંડનો ટાઈટ થીરો કરી ગાળીને તેમાં કેસર ભિળા માહે સેવ નાખીને મેળવવી. પછી લવંગ સાથે ધીને ખુબ કકડાવી માહેથી લવંગ કાઢી નાખીને સેવની ઉપર ફરતું ધી રેડી ઇંગારે સુકી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી હેઠે લાગવા દેવું નહીં અને થીરો પીને સેવ ઘણી કઠણ હલવા જેવી થાયને બાકીનો બધો સામાન બેળા ગોલાખ સુકાયને ઉતારી કલઇભરેલા ખુનચામાં નાખી કાંસીયાથી પોણી ઇંચ જલદો થાપી ખીજે દીને હલવો કરેને કાપ સુકી તવાથા વડે કકડા ઉપાડવા. ગમેતો ગોલાખને બદલે એક નાના ચમચા ગોલાખમાં પંદર ટીપાં ગોલાખનું એસેન્સ ભિળીને હલવો ઉતારમા પછી તે ભિળવું.

હલવો સોહન. (દીલહીનો.)

સોજીં ધી તથા સોજીં ખાંડ દરેક શેર ૧૧, મીલનો પહેલાં નંબરનો ધઉનો આટો તોળેલો શેર ૧.

સોજીં મોટી તપેલીમાં ધીને ચુલે મુકી તે કકડને માટે આટો નાખી ઈંગારે મુકી ફેરવ ફેરવ કરી બરાબર તળાય પણ સફેદ હોય તેટલાંજ ઉતારીને કલધલરેલા ખુનચા યા કથરોટમાં રેડી દેવો. પછી શીરો બનાવવાની રીતમાં સોહન હલવા માટે શીરો કરવા લખેલુંછે તેમ ખાંડનો શીરો કરી એક સોજીં મોટા પેણાને ધી લગાડી તેમાં રેડી પેણાનાં બેઉ કડાં ધરી ઉચકીને તેમાં જરા વાર શીરાને ફેરવ ફેરવ કરીને પછી તળેલા આટામાં રેડી દેવો અને બેઉ હાથમાં અકેક ચમચ પકડી તે ભરીને દોઢેક કુટ નેટલા હાથ ઉચા કરી ચમચમાંનો ચાસ ખુનચામાં પાછો પડે તેને એજ રીતે તુર્તજ ચમચથી ઉચકતાં રહેવું. જેમ કરતાં શીરા સાથે આટો મળશે અને એમ ખેંચાતાં ચાસ પહેલાં લાલ હતો તેનો રંગ બદલાઇને લેવડીના ચાસની માફક સફેદ ચળકતો કસબ જેવો થતો જશે. તે પછી હાથમાંથી ચમચને મુકી દેવી અને ગરમ લાગે તોપણ એ શીરા સાથની આટાની મેળવણીને બેઉ હાથે રેસાનીકાની પણ જદો જદો ટુપવો અને ગરમ હોય તેટલાંજ રેસાને દાખીને સરખો કરી પોણી ઇંચથી એક ઇંચ સુધી જદો થાપીને કકડા કાપી કાઢવા. ગમેતો તદ્દન સોજીં નવી અખરોટને ભાંજીને તેના સેજ મોટા કટકા કરીને હલવાનો રેસો ટુપીયા પછી તેમાં ભિળીને દાખીને સરખો કરીને થાપવો.

હલવો સંત્રાનો.

આએ વીવીધ વાંનીમાં જમ સંત્રાની છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબનો મીઠા સંત્રાનો રસ સાથનો નકી ગર એક શેર લધ તેમાં સોજીં ખાંડ એક શેર નાખી ભચડીને બરાબર એકરસ કરી તેમાં સોજીં મીઠાઇનું ધી એક પાથેર નાખી કલધલરેલી તપેલીમાં ધીમી આંચે થોડી વાર ઉધાડુંજ રાખ્યા પછી ધગધમતે ઇંગારે મુકી વારંવાર કલધલરેલી ચમચે ફેરવ્યા કરવું અને બંધાય તેવું કઠણ થાયને ઉતારી છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦૧ ભિળવું અને કલધવાળી થાળીને ધી લગાડી તેમાં કાઢી ધી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાં વડે અડધી ઇંચ જદો હલવો થાપી બરાબર ઠરેને કાપ મુકીને તવાયાથી કટકા ઉપાડવા. ધણું કઠણ કરીને ઉતારવું નહી. એ હલવો ખાટો મીઠો મજાહનો લાગેછે.

હાથ ડાળે અથવા કપાય તેનો તુર્ત વેળા કરવાનો અકસીર ઇલાજ.

હમશ સઘળાં ઘરોમાં થોડા ચોખ્ખાનો આટો રાખવો જોઈએ, કારણ અકસમાતથી પાણી, દુધ, ઘી અથવા ખીજ કાંઈપણ કકડતી ચીજ હાથ અથવા બદનના કોઈપણ ભાગની ઉપર પડે અથવા કકડતું વાસણ લાગ્યાથી પણ ડાળ જાયતો જરાખી ઢીળ વગર તુર્તજ થોડા ચોખ્ખાના આટાને ઠંડાં પાણીમાં કાળવી જરા ઘટ જેવો કરીને ડાળેલા ભાગની ઉપર તેનું જરા જાડું જેવું પડ ચોપડીને પછી તે સુકાઈને પોતાની મેલે નીકળી જાય ત્યાંસુધી રહેવા દેવું. તેથી અગત બળતી નથી પણ ડાળેલા ભાગને ઘણી ઠંડક વળીને કરાર લાગેછે અને વળી ફેફસા પણ ઉઠતા નથી પણ આમડી ચીટકેલીજ રહેછે. પણ જુલમાં કદીખી ઘઉંનો યા ખીજે કોઈપણ આટો લગાડવો નહી. ગોસ્ત તરકારી કાંઈપણ કાપતાં હાથ કપાયતો તુર્ત તેની ઉપર ઘાતાં સોજાં સફેદ કપડાંની પતી બાંધીને તેની ઉપર પુરતો ખ્રેડી અથવા કોલાનવાટર નામી કપડું લોહીથી બીનાઈ જાયતો લોહી બરાબર બંધ થાય ત્યાંસુધી એ રીતે પતી બદલવા કરીને એમજ ખ્રેડી યા કોલાનવાટર નામ્યા કરવું, તેથી થોડા વખતમાં લોહી બંધ થઈ જાયછે.

હીંદુ લોકની આંમટી.

સોજાનવી ચણાની દાળ રતલ ૦, ઘી તથા કાંદા દરેક તોળા ૫, સોજા કોકમ તથા ચણાનો આટો દરેક તોળો ૧૫, નીમક તથા આદુ દરેક તોળો ૦૫, ધાંણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી અમચી ૨, દલેલાં મરી ઉપસેલી ભરેલી અમચી ૧, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી અમચી ૧.

કોકમને સાફ કરી અડધા પાથેર ઠંડાં પાણી સાથે કોડીનાં વાસણમાં એક કલાક બીનત્રી રાખ્યા પછી ચોળીને બધા રસ કાઢી લઈ છુછો ફેંકી દેવો. આદુને છોલીને છુંદવું. કાંદાને છોલી ઘણાજ બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલ્લભરેલી તપેલીમાં ઘી નાખી ચુલા ઉપર મુકી કકડેને અંદર કાંદા નાખી અમચે ફેરવ ફેરવ કરી બદામી રંગના થાયને અંદર આદુ ભેળી ફેરવ્યા કરવું અને કાંદા શીકા લાલ રંગના થાયને ઉતારી પાડી ઉધાડું રાખવું, તેથી જરા વારે કાંદા ઘીમાં કકરા થશે પછી તેને અમચી ભાંજી જુકો કરીને અંદર ધાંણાજીરાંનો મસાલો, હળદ, મરી, નીમક

તથા ચણાનો આટો બરાબર ભિળવું. ચારબાદ દાળને ચુંટી સોજી ધોઈ ત્રણ પાથેર ઠંડાં પાણીમાં ચુલે ધીમી આંચે ઢાંકીને મુકવી અને દાળ નરમ થાય તેટલાં પાણી સુકાવા આવેતો અંદર એક પાથેર ગરમ પાણી રેડવું અને બરાબર નરમ થાયને ઉતારી પલી કાંદાવાળી તપેત્રામાં પહેલે દાળનું પાણી રેડી બધું બરાબર ભિળીને પછી દાળ ભિળવી ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકવુ. પણ આટાને લીધે હેઠે લાગી જાયછે માટે અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને અંદરનું પાણી સુકાવા આવેને કોકમનું પાણી રેડી ઇંગારે રાખી હેઠે લાગવા દેવુ નહીં અને દાળ જરા રસ સાથની ઢીળી જેવી હોયને ઉતારી રોટલીની સાથે એમજ ખાવી, પણ આવલ સાથે ખાવી હોયતો કરછીથી બરાબર ઘુંટી નાખવી. એ આંચડી મજાહતી લાગેછે.

હુલકર એટલે નોલકોલમાં ગોસ્ત અથવા મરધી.

સોજી નરનું કુમળું ગોસ્ત રતલ ૧, સોજી કુમળા ખમણેલા નોલકોલ શેર ૧, ઘી શેર ૦૧ થી ૦૧૧, કાંદા પાથેર ૧૧, નીમક તોળો ૧, તજના બે ઇંચના કટકા તોળો ૧, સોજાં સુકાં મરચાં તથા આડુ દરેક તોળો ૦૧, લસણ તોળો ૦, સોજી ધણું મોટું નાળીયેર ૧.

ગોસ્તને સાફ કરી કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વાર ધોવું. આડુ લસણને છોલીને છુંદવુ અથવા પાતાપર જરા જાડું વાટવુ. નાળીયેરને ખમણી અડધાંને ધણુંજ બારીક મેસ જેવુ પીસવું અને બાકીનાંમાં અડધા પાથેર ગરમ પાણીમાંથી અડધું નાખી જરા પીસી દુધ કાઢીને બાકીનું પાણી રેડી બીજી વાર એમજ પીસીને દુધ કાઢી લઈ છુછો ફેંકી દેવા. નોલકોલ ધણે મોટો હોયતો એક અને નાના હોયતો બે લઈ તેના પાદડાં કાઢી નાખી વચમાં ડાંડા રહેવા દેવા અને તે આખાને છોલી પેલા ડાંડા તરફથી છાલનો થોડો ભાગ રહેવા દઈ ડાંડા પકડીને કોહોળું ખમણવાની ખમણીથી નોલકોલને ખમણી બોયાંમાં નાખી સોજી ધોઈ બધું પાણી નીપરાવા દઈ ઉપલાં વજને લેવા. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલછભરેલા પાટીયામાં ધી નાખી તેમાં શીકા લાલ તળી માહે આડુ લસણ વધારી પીસેલું નાળીયેર ભિળી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી તે શીકા લાલ રંગનું થાયને ગોસ્ત, નીમક તથા ખમણેલા નોલકોલ ભિળવી હેઠે લાગે નહીં માટે વારંવાર ચમચથી તળે ઉપર કરવું અને નોલકોલ શીકા બદામી રંગના થાયને દાઢ શેર પાણી રેડી તજના કટકા તથા આખાં મરચાં અને તીખું પસંદ હોયતો

મરઆના કટકા કરીને નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખવું અને ગોસ્ત બરાબર નરમ થઇ બધું પાણી સુકાય ત્યારે નાળીયેરનું દુધ બેળી પુરતા ઈમાર પર રાખવું અને તે બળીને ધી છુટું પડવા માટેને ઢાંકણુ કાઢી નાખી બધું ધી બરાબર છુટું પડે અને ઢીળું જેવું હોય ત્યારે ઉતારવું, સુકું કરવું નહીં. ગોસ્તને બદલે એક કુમળી ભરેલી . ૨
એજ રીતે નોલકોલમાં પકાવવા. એ વાંની સારી ૬ .

હાલી ના હારડા.

હારડાનાં જેટલાં નાનાં માટાં આકરાં બનાવવાં હોય તેટલાં લાંબાં અને સાંકડાં બેઉ બોરડુ ઉપર એક સરખી તરેહ કોતરેલાં પાટીયાં આવેછે તેવાં દસ બાર પાટીયાં લઇ અકેકને અથડાવી ગોઠવીને તેને બેઉ નાકેથી બધાં પાટીયાંમાં આરપાર છેડ પાડી તેમાં ડ.અકાં સાથેનો એક લોઢાંનો સલીયો ખોસી તેને ખીજે છેડે લોઢાંની આકી ફેરવી લીધેલી હોયછે તેથી બધાં પાટીયાં અકેક સાથે અપટ અથડેલાં રહેછે, તેવાં પાટીયાં તૈયાર કરી તેમાં તરેહ કોતરેલી હોયછે તેની એક બોરડુપરથી થોડા થોડા ખાંચા રહેછે તેમાં જરા જરા પાણી રેડીને બીનવ્યા કરવું. પછી શીરો બનાવવાની રીતમાં ખાંડની પોચી ગોળી પડતો શીરો બનાવવા આએ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલુંછે તેવો શીરો કરવો અને લાકડાંના હાથાવાળો ધારનો માટો કાંસીયો આવેછે તેમાં એ શીરો નામી લાકડીના નાના ટુકડાથી શીરાને થોડીવાર ઘુંટવો અને શીરો સફેદ થાયને સોજાં સુતરના બેઉ બોરડુપર થોડા છેડા બાહેર રહે તેમ મુકીને પછી કાંસીયાની ધારે એ રસ્તેથી ખાંચાઓમાં શીરો પુરવો, જેમ કરતાં પાટીયાંની બાહેર શીરો વળગી જાયછે તેને તવાથા વડે ધસીને કાઢી નાખવો. તે પછી થોડી વારે પેલા સળીયાની આકી કાઢીને સળીયાને ખેંચીને બધાં પાટીયાં છુટાં પાડી અંદર અંધાયલાં આકરાંના હારડા ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી કાઢી લેવા. એ હારડા બનાવવા માટે ઉપર લખ્યા મુજબનાં પાટીયાં હારડા બનાવનાર પાથેથી તૈયાર મળી શકશે.

